BUDINI, GELATI, MARMELLATE

CONSIGLI SULLE MARMELLATE
la marmellata di mele cotogne è venuta perfetta .Dopo i 20 minuti suggeriti dal libro ho visto che la marmellata era un po' liquida. Allora ho messo la temperatura VAROMA e velocità 4, ma osservando dal buco che la marmellata si agitava troppo, ho ridotto la velocità a 3 e ho visto che era quella giusta per far addensare. Quando ho visto dopo pochi minuti che la densità era quella che volevo, ho spento il Bimby. Così ho evitato eventuali bruciature.

CONSIGLI PER LE CREME
per tutte le creme che in genere servono per farcire dolci, metto 60 gr. di farina. Ritengo che come quantitativo sia più giusto. Se invece, tu volessi realizzare una salsa al caffè, che può servirti per guarnire i profiteroles, ripieni di panna,usa gli stessi ingredienti, ma non mettere le uova.

MARMELLATA DI PATATE AMERICANE
800 g di patate americane bollite con la pelle, 800 g di zucchero, 100 g di latte, una bustina di vanillina.
Introducete nel boccale le patate a pezzi e tutti gli altri ingredienti: 30 min 100° vel 4.

MARMELLATA DI CASTAGNE
1 kg di castagne, per lo sciroppo: 750 ml d'acqua, 700 g di zucchero, 2 stecche di vaniglia, 2 cucchiai di marsala, 2 cucchiai di rum, un cucchiaio di brandy.
Incidete le castagne con un coltellino e cuocetele 10 min in acqua bollente leggermente salata e con l'aggiunta di semi di finocchio. Scolatele e pelatele. Lasciatele raffreddare e frullatele. Aggiungete lo sciroppo raffreddato e portate a cottura 45 min 100° vel 1.

MARMELLATA DI ARANCE
1 kg arance pelate a vivo, 300 g zucchero, succo di un limone e buccia di una arancia
Inserire nel boccale zucchero e buccia 30 sec. vel. da 5 a turbo. Aggiungere le arance e il succo del limone, sminuzzare: 4/5 sec. vel.5, poi cuocere 30 min. temp. varoma vel.1 e col cestello sul coperchio per evitare gli schizzi ma evapori nello stesso tempo. Sembra molto liquida, ma raffreddando si solidifica.

MARMELLATA DI PESCHE
INGR: 900 gr di pesche lavate e tagliate in grossi pezzi (4-5); 250 gr di zucchero, una piccola mela, succo di mezzo limone, 2 cucchiai di Dietor. PROCEDIMENTO: Mettere nel boccale le pesche, la mela spezzettata grossolanamente, lo zucchero, il Dietor e il succo di limone. Chiudere il boccale, porre il misurino e sopra mettere 2 scottex inumiditi e un panno abbastanza pesante da cucina. Cuocere per 32-34 minuti a varoma, vel 1 1/2. Versare in vasetti sterilizzati.

MARMELLATA DI ZUCCA
500 gr zucca pulita e a pezzi, 200 gr zucchero, succo di un limone, mezza mela con la buccia.
inserisci tutti gli ingredienti nel boccale, 1 min. vel. da zero a turbo, poi cuoci per 30 min. vel. 4 temp. varoma.

GELATO ALL'AMARETTO
150 gr di amaretti, 200 gr di panna, 200 gr di latte intero, 100 gr di zucchero, 2 tuorli, 1 pizzico di sale 10 gr di liquore all'amaretto. Polverizzare gli amaretti per 39" vel. turbo, aggiungere tutti gli altri ingredienti e cuocere 5'80° vel.4 Mettere nel congelatore e dopo 3 ore mantecare 20" vel 7 e 10" vel.4 spatolando.

GELATO STRACCIATELLA
500 gr latte intero, 500 gr panna, 200 gr zucchero, 1 pizzico sale, 2 bustine vanillina, 1 cucchiaio colmo di farina pregel per gelati, o agar agar, 30 gr nocciole tostate, 30 gr cioccolato fondente tritato
Inserire nel boccale latte panna zucchero e sale 7 min. 80 vel 3. Quando il composto sarà tiepido unire vanillina e pregel 5 sec. vel 2. aggiungere nocciole e cioccolato 10 sec. vel 4 spatolando. Versare in un contenitore largo e basso e porlo nel congelatore fino a completo congelamento. Al momento di servirlo tagliarlo a cubetti inserire nel boccale e mantecare bene 10 sec. vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente in freezer per una mezz'oretta e servire.

GELATO DI ROSE
Ingr: 200 g di petali di rosa profumata, un'arancia, 1\2 limone, 200 g di panna montata, 400 g di zucchero, 1\2 lt d'acqua, una bustina di vanillina. Mettete nel boccale i petali di rosa ai quali avrete tolto l'attaccatura più chiara: vel 5 30 sec. Unite zucchero, acqua, vanillina e cuocete 10 min 80° vel 1. Aggiungete il succo d'arancia e di limone: 30 sec vel 1. Versate tutto in un recipiente largo e basso e mettete nel congelatore per una notte. Al momento di servire dividetelo in pezzi e mettetelo nel boccale. Mantecate bene aiutandovi con la spatola: 20 sec vel 9 e per altri 20 sec a vel 4. Incorporate delicatamente al composto la panna e servite.

GELATO DI RICOTTA
500 g di ricotta romana, 4 tuorli, 100 g di zucchero, 100 g di rhum o brandy, 10 ciliegie candite o sotto spirito per decorare.
Inserite nel boccale tuorli e zucchero: un minuto vel 3. Aggiungete la ricotta: un minuto vel 3 e infine il liquore: 30 sec vel 3. Versate tutto in uno stampo rettangolare, livellatelo bene, coprite con carta d'alluminio e ponete in frigo per 3 ore. Sformate su un piatto da portata e decorate con le ciliegie, poi rimettete in frigo fino al momento di servire.

GELATO ALLA CREMA
2 uova, 2 tuorli 300 gr latte intero 200 panna fresca 100 zucchero 2 bustine di vanillina 10 gr pregel a agaragar (è un addensante per gelati che trovate in drogherie ben fornite o rivenditori all'ingross0) 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale latte panna e sale vanillina, 7 min. 80 vel 1 Inserire ora dal foro del coperchio con le lame in movimento a vel 4 uova tuorli zucchero e agar agar 7 min. 70 vel 4 . Versare in un contenitore largo e basso e farlo congelare . Al momento di servire tagliare a cubetti inserirlo nel boccale e farlo mantecare 10 sec. vel 9 e 20 sec. vel 4 spatolando. Riporlo nuovamente nel freezer per una mezz'oretta e servirlo. Si può anche conservare a lungo nel freezer.

GELATO ALLE FRAGOLE
250 gr latte intero, 250 panna, 150 zucchero, 300 fragole mature, un pizzico di sale fino.
inserire nel boccale latte panna zucchero sale 4 min. temp 80 vel 1 e mettere da parte a raffreddare. senza lavare il boccale inserisci le fragole ben lavate 10 sec vel 8 aggiungi la crema messa a raffreddare e amalgama bene 10 sec. vel 4, versa in un contenitore largo e basso e metti in congelatore fino a completo congelamento. al momento di servire taglialo a cubetti inseriscilo nel boccale e mantecalo molto bene 20 sec vel 7 e 10 sec vel 4 spatolando. Puoi servirlo subito o riporlo di nuovo in congelatore. si conserva a lungo.

GELATO ALLE MELE
250 di panna 150 zucchero 5 mele verdi (pulite e congelate 1 limone pelato al vivo e congelato 1 buccia di limone tagliata sottile (solo la parte gialla). inserire nel boccale lo zucchero e la buccia del limone 20 sec. turbo. Unire le mele e il limone congelati lavorare spatolando a vel 4 poi far cadere a filo la panna prima a vel 5 poi a vel 8 fino a raggiungere la vel turbo. Mettere nel congelatore per 3 ore, poi mantecare come da libro base.

SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO
Metti lo zucchero nel boccale e fai lo zucchero a vel. Unisci un limone pelato al vivo e i frutti di bosco surgelati, volendo anche una banana non surgelata. Mescola prima a vel 5, poi gradatamente a vel 8 per un minuto e mezzo.

SORBETTO ARCOBALENO
2 mele, 1 pera e mezza banana: 500 gr. tagliati a pezzi e congelati oppure: 500 gr. di melone (tagliato a pezzi e congelato), 500 gr. di pesche (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di fragole (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di albicocche (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di ciliegie (tagliate a pezzi e congelato), 500 gr. di kiwi (tagliato a pezzi e congelato). Per ogni 500 gr. di frutta occorrono 150 gr. di zucchero ed un albume. Prep.: Fate lo zucchero a velo: vel. 6-7 per 20 sec. Unite la frutta congelata a pezzi e l'albume: mescolate prima a vel. 8, poi a Turbo mantecando con la spatola per 1 min. circa. Togliete il sorbetto e conservatelo in freezer. Procedete con gli altri gusti. Consiglio: cominciare a mantecare dalla frutta più chiara fino ad arrivare alla più colorata così non occorre lavare il boccale ogni volta.

SORBETTO ALLE FRAGOLE
700 gr. di fragole congelate, un limone pelato a vivo senza semi; 200 gr. di zucchero. Procedimento: togliere le fragole dal freezer qualche minuto prima di utilizzarle, fare lo zucchero a velo: 20" vel. Turbo; unire il limone e le fragole 40" vel. 7 e 40" vel. 5 spatolando.

GRANITA ESMERALDA
Ingredienti - 2 mele verdi Grand Smith ben lavate, senza il cuore e il gambo. - 2 limoni grandini o 2 lumie (150 gr circa) ben pelati senza nessuna parte bianca. - 200 gr di zucchero - 300 gr di acqua - 800 gr di ghiaccio - 8 o 10 foglie di menta PREPARAZIONE 1. Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere eccetto l'acqua e il ghiaccio Programmare 30 secondo a velocità 4. 2. Aggiungere circa 5 cubetti di ghiaccio e programmare 3 minuti a velocità massima affinché la triturazione sia perfetta. 3. Per ultimo aggiungere acqua e i cubetti di ghiaccio e programmare a velocità 5 fino a che non si senta rumore di cubetti grandi. NOTA: se lo desiderate potete pelare le mele, ma il sapore e il colore della granita cambia.

SORBETTO DI CHAMPAGNE
- Bottiglia di Champagne Benjamin o suo equivalente di un semisecco. - 2 Bicchieri di latte in polvere - 2 1/2 bicchieri di zucchero - 3 mandarini - 1 mela - ghiaccio PREPARAZIONE 1. Mettere a congelare la frutta a pezzetti 2. con il bicchiere ben asciutto glassare lo zucchero (velocità 8-12) 3. Aggiungiamo la frutta, il latte e lo Champagne (velocità 12) e aggiungiamo tanto ghiaccio quanto necessario fino ad ottenere la consistenza desiderata. 4. Servire in coppe da champagne.

SORBETTO DI FRAGOLE E BANANE
1 banana 80 g di zucchero 570 g di fragole surgelate. Togliere dal surgelatore le fragole 10' prima di usarle. Mettere tutto nel boccale per 45" a vel6,spatolando continuamente per staccare il composto dalle pareti e spingerlo sulle lame.

GELO DI ANGURIA
Ingr: 1\2 anguria, una bustina di vanillina, 350 g di zucchero, 125 g di maizena, 100 g di cioccolato a pezzetti, 100 g di zucca candita, 50 g di pistacchi, cannella. Svuotate delicatamente l'anguria con un cucchiaio e tenetela in frigo a raffreddare, deve servire da ciotola. Eliminate i semi dalla polpa e mettetela nel boccale con zucchero, maizena, vanillina: 10 min 80° vel 4. Fate raffreddare e unite metà della zucca candita a dadini, il cioccolato a pezzetti e i pistacchi. Mescolate delicatamente con la spatola, versate il preparato nell'anguria svuotata e fate raffreddare per alcune ore in frigo. Al momento di servire guarnite col resto della zucca candita e spolverizzate di cannella.

GELO DI LIMONE

Inserire 500 g di acqua e 400 g di zucchero: 2' 100° vel.1. UNIRE 35 g di colla di pesce ammollata in acqua fredda e ben strizzata: 20" vel 1. Togliere e raffreddare. Unire 500 g di succo di limone, filtrare e mettere in uno stampo unico o in singoli stampini. Riporre in frigo per almeno 6 ore, prima di servire

DESSERT DELICATO

Inserire 120 g di zucchero: 20" Turbo. Aggiungere 500 g di ricotta , 50 g di cacao amaro e 1 tazzina di caffè: 2' vel.4/5. Versare il composto in coppette individuali e decorare con panna montata

NUTELLA

100 gr. cioccolato fondente, 100 gr. cioccolato bianco, 50 gr. Burro, 80 gr. Latte, 60 gr. nocciole tostate (e spellate), 80 gr. Zucchero,

Esecuzione: polverizza nel boccale lo zucchero e le nocciole per 30" vel. turbo. Unisci il cioccolato e porta per altri 20" a vel. turbo. Aggiungi il latte ed il burro 5 min. 50° vel. 4. Travasala subito in un vasetto, lascia raffreddare e chiudilo ermeticamente conservalo in frigo.

NUTELLA 2

90 g di nocciole tostate, 100 g di cioccolato fondente, 100 g di cioccolato al latte, 90 g d'olio di semi, 150 g di zucchero, 200 g di latte.

Polverizzate le nocciole e lo zucchero per 2 minuti a vel turbo. Tritate il cioccolato a vel 5 per 30 sec, aggiungete il latte e l'olio e cuocete 5 min 50° vel 4. Omogeneizzate un minuto a vel turbo.

NUTELLA 3

60 g di nocciole tostate, un biscotto oro saiwa, 80 g di cioccolato fondente, 20 g di cioccolato al latte, 100 g di zucchero, 100 g di latte, 50 g di burro.

Inserite nel boccale le nocciole tostate e lo zucchero, inserite il cestello vuoto per ridurre lo spazio e tritate 30 sec vel 4. Togliete il cestello e unite il biscotto e le cioccolate: 30 sec vel turbo. Unite il latte: 5 min 50° vel 4. Unite il burro: 30 sec vel 4. Versate in un barattolo, fate raffreddare completamente, coprite e tenete in frigo.

CREME CARAMEL

Mezzo litro di latte intero, 300 g di latte condensato, un cucchiaino raso di maizena, 3 uova intere.

Caramellate 2 misurini di zucchero in una teglia antiaderente e versate nello stampo coprendolo uniformemente. Inserite nel boccale il latte condensato, la maizena, le uova: omogeneizzate per qualche secondo e cuocete per 10 min 90° vel 3. Versate la crema nello stampo caramellato e lasciate raffreddare, poi mettete in frigo.

CREMA DI NOCCIOLE

4 tuorli; 150 gr. di nocciole; 50 gr. di farina; 1/2 litro di latte; 200 gr. di zucchero; Procedimento: mettere nel boccale lo zucchero e le nocciole, fino a polverizzarle, circa 20" da velocità 6 a Turbo. Quando il tutto è polverizzato aggiungere i tuorli e far andare le lame a velocità 4 per altri 20". Aggiungere il resto degli ingredienti (latte e farina). Cuocere senza farfalla a vel. 4 e temp. 80° per 8'. Se al termine della cottura la crema non risultasse abbastanza densa, aggiungere altri 20 gr. di farina e lasciare cuocere per 1 altro minuto. Adatta per farcire dolci e come dessert.

CIOCCOLATA IN TAZZA

560 gr di latte – 560 gr di acqua – 9 cucchiai di cacao amaro(90 gr) –18 cucchiai di zucchero (360 gr)-4 cucchiaini e mezzo di farina.

Mettere la farfalla, inserire tutti gli ingredienti e cuocere 25 minuti a 100° vel. 3 Finire la cottura per 5 minuti a temp. Varoma.

CIOCCOLACCIO
300 g di zucchero, 100 g di cacao amaro, 100 g di cioccolato fondente, 60 g di farina, mezzo litro di latte, una bustina di cannella, 50 g di cioccolato fondente a scaglie per decorare.
Inserite nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel 5 il cioccolato fondente: 20 sec vel 8. Unite cacao amaro e zucchero: 30 sec vel turbo. Aggiungete latte e farina: 8 min 90° vel 4. Versate in una ciotola e lasciate raffreddare, decorate con cioccolato a scaglie, cannella e servite con biscotti secchi.

BUDINO DI RICOTTA
600 g di ricotta di pecora, 6 uova, 130 g di zucchero, 50 g di scorza d’arancia e cedro canditi, 30 g di farina, scorza di 2 limoni, 100 g di rhum, una bustina di cannella in polvere, sale.
Mettete la farfalla e inserite nel boccale ben asciutto 5 albumi: 2 min 40° vel 3, togliete e mettete da parte. Inserite 100 g di zucchero, un uovo e 5 tuorli, la scorza dei limoni, la scorza d’arancia e il cedro: 40 sec vel 6. Aggiungete ricotta, farina, metà cannella e il rhum: 1 min vel 6. Versate l’impasto in una ciotola e unite delicatamente gli albumi montati a neve. Versate il composto in uno stampo a ciambella di 24 cm precedentemente unto e cuocete a bagnomaria in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e spolverizzate con cannella e zucchero avanzati, guarnite con panna montata e ciliegine sotto spirito. Tenete in frigo e gustatelo il giorno dopo.

BUDINO DI MELE
6 grosse mele renette, 100 g di zucchero, 50 g di burro, 4 cucchiai di farina, un limone, 4 uova.
Sbucciate le mele e tenetele da parte. Inserite nel boccale la buccia del limone e lo zucchero: 20 sec vel turbo. Unite le mele e tritate a vel 3 per 30 sec. Cuocete 10 min 100° vel 2. Lasciate raffreddare il composto. Inserite la farfalla sulle lame e montate gli albumi. Poi unite i tuorli, la farina e il composto di mele. Mescolate a vel 2 per 20 sec. Versate in uno stampo da sufflè a bordi alti e cuocete in forno caldo a150° per 40\50 minuti. Il budino è cotto quando inserendo uno stecchino questo esce asciutto.

BUDINO AL CIOCCOLATO
1/2 lt. di latte, 4 uova, 150 gr. di zucchero, 3 cucchiai di cacao amaro, una bustina di vanillina.
Procedimento: inserire nel boccale tutti gli ingredienti e frullare a vel. 4/5 x 20 sec.; predisporre la temperatura a 80° e cuocere a vel. 1 x 15 min.; versare il tutto in uno stampo da budino e porre lo stampo all'interno del Varoma. Riempire il boccale con 1,5 lt. di acqua, sistemare il Varoma sul boccale e cuocere il budino x 1 ora a temperatura Varoma (dovrà rassodarsi). Lasciar raffreddare e servire.

BUDINO DI PANETTONE
150 gr panettone avanzato, ¼ di mis di marsale, ¼ di mis di rhum, 2 uova, 500 gr latte, scorza di ½ limone, 1 pizzico di cannella, 75 gr di zucchero.
Porre le fette di panettone in una ciotola, spruzzarle con il rhum e il marsale e lasciarle riposare. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire gli albumi: 2 min vel 2-3; togliere e mettere in una ciotola in frigorifero. Senza lavare il boccale introdurre latte, scorza di limone, cannella, tuorli e zucchero: 7 min 80°C vel 4. Aggiungere il panettone: 4 sec vel 3 e lasciare raffreddare. Incorporare gli albumi, mescolando delicatamente con la spatola. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria in forno preriscaldato a 180°C per 40 min circa. Servire freddo.

CREMA AL LATTE
3 tuorli;5 mis. latte;1 mis. zucchero; 1 bust. vaniglina;1 mis.scarso di farina; scorza di limone.
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale, 7 min. 80° vel 1

LEMON CURD
Mettete nel boccale 225 g di zucchero e la buccia di un limone un min vel turbo. Aggiungete 50 g di burro morbido e il succo di 2 limoni 2 min 60° vel 4. Aggiungete 3 uova 4 min 80° vel 5.

CREMA DI MANDORLE AL PORTO
500 g di ricotta, 150 g di mandorle tritate, 100 g di panna fresca, 100 g di zucchero, vanillina, scorza di mezzo limone, un misurino e 1\2 di Porto. Inserite nel boccale zucchero e scorza di limone 1 min turbo. Aggiungete ricotta, panna e vanillina 15 sec vel 2. Unite il Porto 10 sec vel 6 e infine aggiungete le mandorle tritate 15 sec vel 6, disponete la crema in 6 coppette e guarnite con mandorle. Mettete in frigo.

CREMA
3 tuorli, 5 misurini di latte, un misurino di zucchero, vanillina, un misurino scarso di farina, scorza di limone grattugiata.
Inserite tutti gli ingredienti nel boccale 7 min vel 1 80°.

CREMA PASTICCERA
1 litro di latte, 4 tuorli, 70 g di farina, 270 g di zucchero, scorza grattugiata di limone o mezza fialetta d'aroma al limone. Cuoci tutto per 30 minuti 100° vel 4. Quando è ancora calda sciogliete del cioccolato fondente: otterrete un'ottima crema al cioccolato.

CREMA ALL'ARANCIA
Il succo di 4 arance, un cucchiaino e mezzo di fecola, 100 g di zucchero, un uovo intero.
Battete l'uovo con lo zucchero a vel 3 per pochi secondi, aggiungete la fecola e il succo, inserite la farfalla e cuocete 5 min 80° vel 1 fino a che non si addensa.

CREMA DI VANIGLIA
500 g di latte, 2 cucchiai di maizena, 100 g di zucchero, una bustina di vanillina, 2 tuorli.
Inserite tutto nel boccale e omogeneizzate 20 sec a vel turbo. Cuocete 7 minuti 90° vel 3.

ZABAIONE AL VINO ROSSO
IDose per 6 persone: 3 uova intere + 1 tuorlo 250 gr. di vino rosso un po' corposo 150 gr. di zucchero Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e far cuocere per 5 minuti a vel. 4 70°. Mettere in coppette individuali e servire subito.

MOUSSE D'ARANCIA
400 g di succo d'arancia, una dose di latte condensato bimby, 5 fogli di colla di pesce.
Diluite la gelatina in un misurino d'acqua bollente. Inserite tutti gli ingredienti nel boccale: 15 sec vel 6. Versate in una ciotola e lasciate raffreddare.

MOUSSE DI CREMA AL LIMONE CON SALSA DI FRAGOLE
500 g di panna vegetale zuccherata, 140\150 g di tuorli d'uovo (circa 6\7 uova), 120 g di zucchero, 100\120 g di succo di limone, un foglio di gelatina o 30 g di maizena, 300 g di latte, una bustina di vanillina.
Montate la panna: vel 7\8 spatolando. Versatela in una terrina capiente. Inserite nel boccale la farfalla e unite ituorli con lo zucchero: 2 min vel 3\4, unite il succo di limone e montate ancora 2 min vel 3. Togliete la farfalla, versate latte, vanillina e il foglio di colla di pesce: 6 min 80° vel 4. Lasciate raffreddare, poi amalgamate piano il composto alla panna montata. Ingredienti per la salsa di fragole: 200 g di fragole fresche o surgelate, 100 g di zucchero, succo di 1\2 limone.
Inserite nel boccale tutti gli ingredienti: 4 min 80° vel 4. Servite la mousse in coppette irrorando con la salsa di fragole e accompagnate con biscottini o sfogliatine.

MONTE BIANCO
3 albumi, 300 g di zucchero a velo, una scatola di marron glacé a pezzi, 400 g di panna fresca da montare, granella di nocciole.
Nel boccale pulito montate gli albumi a neve, poi aggiungete lo zucchero. Mettete in una tasca da pasticcere il composto e su una teglia foderata di carta da forno fate 3 rettangoli delle stesse dimensioni. Fate cuocere 3 ore in forno a 60° con la porta leggermente aperta: devono essere perfettamente asciutte. Montate la panna senza zucchero, come da libro base, ma senza perderla di vista. Mettete uno strato di meringa, uno strato di panna montata, uno strato di marron glacé sbriciolati e continuare con gli strati terminando con i marron glacé più interi per decorare. Cospargete il tutto con granella di nocciole.

BAVARESE ALL'ANANAS
400 g di ananas sciroppato, 150 g di zucchero, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, un cucchiaio di succo di limone, una bustina di vanillina, 4 fogli di gelatina per dolci (20 g). per guarnire: fettine di ananas e ciliegine candite.
Mettete i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserite nel boccale l'ananas: 15 sec vel 4. Unite zucchero, tuorli e succo di limone: 5 min 80° vel 4. Unite la gelatina ben strizzata e la vanillina: 30 sec vel 6. Versate il composto in una ciotola e lasciatelo intiepidire. Incorporate delicatamente gli albumi montati a neve alla crema d'ananas. Versate il composto in uno stampo leggermente unto con olio di semi e mettete in frigo a rassodare. Sformate e guarnite con fettine d'ananas e ciliegine candite.

LATTE CONDENSATO
3 misurini di latte intero in polvere (4 se scremato), 3 misurini di zucchero (300 g), un misurino e 1\2 d'acqua (150 g).
Inserite nel boccale latte in polvere e zucchero a vel turbo per qualche secondo. Raccogliete con la spatola e aggiungete l'acqua 10 min 90° vel 3. Dura in frigo 10 giorni chiuso in un contenitore.

LATTE CONDENSATO 2
140 g di latte in polvere intero (180 se scremato), 180 g di zucchero, 150 g d'acqua. Inserite nel boccale zucchero e latte in polvere: 8 sec vel turbo. Raccogliete il composto con la spatola e aggiungete l'acqua: 10 min 80° vel.3

PERE HELENE
4 pere, succo di mezzo limone, 4 palle di gelato (vaniglia, panna o crema). Per la salsa al cioccolato: mezzo litro di panna fresca, 30 g di miele, mezza buccia di vaniglia, 200 g di cioccolato da cucina.
Pelate le pere, dimezzatele e bagnatele col succo di limone. Mettetele nel varoma con mezzo litro d'acqua nel boccale per 20 min temp varoma vel 1. Per la salsa: Mettete panna, miele e vaniglia nel contenitore per 4 minuti 90° vel 2. Spegnete. Mettete la cioccolata a pezzi dal foro del coperchio e lasciate andare ancora un minuto 40° vel 4, spatolando. Mettete due mezze pere in un piatto da dessert con una palla di gelato e cospargete con la salsa al cioccolato ancora calda.

BANANE CON CREMA AL COCCO
4 grosse banane, 2 misurini di zucchero, un misurino di farina, mezzo litro di latte, mezzo misurino di cocco essiccato, un cucchiaino di cannella.
Togliete le estremità alle banane e, senza pelarle mettetele nel varoma con acqua bollente a cuocere. Toglietele e sbucciatele, svuotate il boccale e mettete gli altri ingredienti e cuocete 7 min 90° vel 4. Versate la salsa sulle banane e servite.

MOUSSE AL CAFFE'
120g cioccolato fondente, una tazzina di caffè ristretto, 50g latte, 2 uova, 200 ml di panna. PROCEDIMENTO: Trita il cioccolato 20"velturbo, poi unisci il caffè , il latte e cuoci per 2' a 70°

vel 4. Aggiungere i tuorli con lame in movimento e lavorare 20"vel7. Versa in una ciotola e lascia raffreddare. Nel frattempo monta gli albumi nel boccale perfettamente pulito e asciutto come da ricetta a pag 15 e uniscili al composto . Monta la panna dopo aver di nuovo lavato, asciugato e raffreddato il boccale.(ric pag 15) Unisci delicatamente la panna alla mousse,lasciane un po' da parte per decorare, e fai raffreddare in frigo per due ore ca. E' buonissima!Io ho messo due cucchiaini di caffè solubile in una tazzina, ed ho aggiunto l'acqua.

TORRONE GELATO
(per 8 persone) 1 kg.di zucchero, 2 bustine di vanillina, succo di 1 limone, 500 gr.di mandorle pelate e tostate, 500 gr.di frutta candita a tocchi, 300 gr.di cioccolato fondente.
Inserire nel boccale zucchero, succo di limone e vanillina: 3 min.60°C vel.1. Aggiungere frutta candita e mandorle: 1 min.vel.1. Disporre l'impasto sopra un foglio di carta forno bagnata con succo di limone. Pressare con le mani fino ad ottenere una forma simile al pan carrè. Lasciare riposare in frigorifero per due giorni. Inserire nel boccale il cioccolato fondente: 3 min.50°C vel.2. Ricoprire il torrone con il cioccolato fuso e con la punta di una forchetta cercare di ricreare le rughe di una corteccia.

GELATO ALLA NOCCIOLA
tratto dal libro dei gelati. 500 gr di latte intero, 500 panna, 200 zucchero, 1 pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaio di farina di agaragar o di pregel (è un addensante per gelati che trovi nei negozi specializzati o se conosci il proprietario di qualche gelateria puoi fartelo dare) 30 gr nocciole tostate. inserire nel boccale le nocciole 5 sec. vel 9 aggiungere latte panna zucchero sale, 7 min 80 vel 3, quando il composto è tiepido unire la vanillina e il pregel 5 sec. vel 2. Versare in un contenitore largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore. Lasciare tutta la notte dopo di che toglierlo dal congelatore e tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. vel 4 spatolando, riporre di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo. nel congelatore si conserva a lungo.

GELATO VELOCE
300 gr di frutta congelata a pezzi,300 gr.di latte congelato nelle vaschette del ghiaccio,150 gr di zucchero.Polverizzare lo zucchero per 20" vel turbo.Unire la frutta e il latte congelato(tirata fuori 5' prima) 40" vel.7,spatolando.

CREMA BIANCA
70 gr di zucchero,100 gr di mandorle pelate,150 gr di cioccolato bianco,30 gr di burro,100 gr di latte.Inserire nel boccale zucchero e mandorle:20-30" vel.9.riunite il composto con la spatola e frullate per 10" vel.9.dal foro del coperchio buttate il cioccolato a pezzi:vel.5 Fermare e aggiungere il burro e il latte:4' 50° vel.4.Travasare la crema in vasetti e riporla in frigo.

BUDINO ALLA VANIGLIA
Inserire nel boccale 3 uova intere, mezzo litro di latte,1 misurino di zucchero,1 misurino di farina,1 bustina di vainiglia,cuocere 6' 90° vel.2.

CREMA di latte
Mettere nel boccale 100 gr di zucchero con una bustina di vainiglia:30" vel.turbo. Unire 500 gr di latte 1 uovo,1 misurino di farina,e cuocere 8' 80° vel.4.farla raffreddare e aggiu8ngere 3 cucchiai di panna montata:20" vel 3.Crema delicata e buona per farcire la kinder paradiso.

CREMA MOU
50 gr di burro,100 gr di miele,100 gr di cioccolato fondente. Mettere nel boccale il cioccolato a pezzi:20" vel.5.Aggiungere gli altri ingredienti:10'80° vel.3 Versare il composto in vasetti da conservare in frigo.

BIANCOMANGIARE
250 gr di mandorle dolci,2 mandorle amare,4 dl di acqua,3 dl di latte,100 gr di zucchero,12 fogli di colla di pesce, un cucchiaio di kirsh,4 dl di panna. Triare le mandorle 30" vel turbo e metterle da parte a macerare nell'acqua per 3 ore. Mettere il composto in un telo pulito e torcerlo accuratamente conservando il liquido uscito. Versare lo zucchero nel latte e mescolare a lungo. Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda, strizzarla e farla sciogliere nel latte riscaldato. Aggiungere il liquido delle mandorle e profumare con il kirsh. Montare la panna ed unirla al composto quando si sarà raffreddato: versare il tutto in uno stampo bagnato emettere in frigo per 8 ore. sformare e servire.

BUDINO BIMBY
Ingredienti: 100 gr. di cioccolato fondente; 30 gr. di cacao amaro; 170 gr. di zucchero; 500 gr. di latte; 30 gr. di burro; 60 gr. di farina; 50 gr. di liquore (amaretto o misto per dolci); 100 gr. di uvetta (facoltativo); 3 tuorli; 1 uovo intero; 1 presa di sale. Procedimento: tritare il cioccolato a vel. 5 per 6"; aggiungere tutti gli altri ingredienti, tranne le uvette; Cuocere per 8' a 80° vel. 4. Infine aggiungere le uvette precedentemente ammollate nel liquore. Versare il composto in coppette e guarnire prima di servirle con panna montata.

COPPA PRIMAVERA
100 gr burro, 1 litro latte, 100 gr zucchero, 70 gr maizena, 100 gr savoiardi, 2 tuorli, vanillina, 1/2 mis. alchermes, 2 cucchiai cacao amaro, maraschino q.b. panna MONTATA. Introdurre nel boccale: latte, zucchero, burro e maizena: 10 min. 90° vel.4. Dividere il composto in tre parti. Metterne una nel boccale, aggiungere i tuorli: 20' vel. 6. Bagnare una coppa di vetro e versarvi la crema. Porre nel boccale un'altra parte di crema e unirvi il cacao: 10' vel.6. Bagnare i savoiardi nel maraschino e acqua e disporli sulla prima crema, versarvi sopra la seconda al cioccolato. Lavare il boccale, porvi dentro la terza crema, unire l'Alchermes: 10' vel.6. Disporre nella coppa altri savoiardi imbevuti nel maraschino e versare su tutto la crema rosa. Decorare con panna montata .

CREMA PASTICCERA 2
metto 4 tuorli, 1/2 litro di latte 65 gr farina 100 gr zucchero e faccio andare per 30 sec. a vel 4, poi inserisco la farfalla la buccia intera del limone e eventuale vanillina e faccio andare 7 min. 80 vel 1

CREMA SPAGNOLA
5 tuorli di uova - 1 1/2 ciotole di zucchero 100 gr - 5 ciotole di latte 150 gr - 1 cucchiaiata di farina di granoturco(a scelta) preparazione 1. si tritura lo zucchero con la buccia di limone ben asciutta, passando da una velocità 4-8-12 fino a che non è completamente grattugiato. 2. Si aggiungono gli ingredienti rimanenti e programmiamo velocità 1 temperatura 100° tempo 8 minuti, 3. Passati 3 minuti , ridurre la temperatura a 90° e alzare la velocità a 4. 4. Quando finisce la cottura, lasci girare un paio di secondi, aggiunga un poco di latte freddo e metta rapidamente nello stampo affinché le creme non si taglino.

MERINGHE CON FRAGOLE E PANNA
Ingr: 100 g di albume, 300 g di zucchero, un pizzico di sale fino, 200 g di panna montata, 200 g di fragole a fettine. Inserite la farfalla e fate attenzione che il boccale sia ben pulito e asciutto. Mettete gli albumi, lo zucchero e un pizzico di sale: un min 40° vel 2. Poi continuate a frullare per altri 10\15 min vel 2. Preriscaldate il forno a 140° Coprite la placca del forno con carta forno e versatevi l'albume così montato, formando due cerchi con lo stesso diametro o facendone tanti più piccoli. L'altezza non deve superare il centimetro, livellateli con la spatola. Cuocete a 100° per un'ora. Dopodiché controllate la cottura e se è necessario fate cuocere ancora un po'. Montate ora la panna come da ricettario base, pag 15. Sistemate la meringa, o le meringhe in un piatto da portata, coprite il primo strato con la panna e le fettine di fragole. Mettete l'altro strato di meringa e finite di guarnire con panna e fragole.

NUTELLA FATTA CON LE UOVA DI PASQUA

Per consumare la cioccolata delle tante uova di Pasqua.... 6o gr di mandorle tostate 6o gr di zucchero vanigliato(ne va poco, perché la cioccolata kinder è già tanto dolce) 150 gr di cioccolato Kinder 50 gr di cioccolato fondente 30 gr di burro 90 gr di latte scremato. Polverizzare le mandorle e lo zucchero per 30" a turbo;aggiungere il cioccolato 20" turbo; unire tutti gli altri ingredienti e cuocere 5', 50°, vel 4. Versare in un barattolo e lasciare raffreddare.

PANNA COTTA CON SALSA DI ARANCE

500 gr panna fresca, 150 gr zucchero, 250 gr latte, 1 bust. vanillina, 20 gr colla di pesce, 1 yogurt aglia agrumi. PER LA SALSA: 2 mis. spremuta d'arancia (anche confezionata) succo di 172 limone, 1 tuorlo, 20 gr burro, 150 gr zucchero, 1 cucchiaio di maizena. Esecuzione: ammollare la gelatina in acqua fredda, inserire nel boccale tutti gli ingredienti eccetto lo yogurt, 5 min. vel. 4 a 80°. Unire la gelatina strizzata e lo yogurt, rimescolare per pochi secondi a vel. 4. Versare in uno stampo bagnato (o coppette) e mettere in frigo. Preparate la salsa inserendo tutti gli ingredienti nel boccale 7 MIN. 70° VEL. 4. Servire la panna cotta accompagnata dalla salsa.

PESCHE AL MOSCATO

Ingr: 4 pesche gialle, 120 g di fragoline di bosco, 80 g di panna fresca, 20 nocciole tostate e tritate grossolanamente, 10 amaretti, 180 g di zucchero, 30 g di farina, 500 g di moscato, 2 tuorli + un uovo intero. Mettete nel boccale 200 g di moscato, 100 g di zucchero e mezzo misurino d'acqua: 10 min 100° vel 2. Travasate in una ciotola. Mettete le pesche in acqua bollente per qualche minuto, sbucciatele, tagliatele a spicchi e mettetele nello sciroppo. Nel boccale inserite la farfalla, mettete 300 g di moscato, 80 g di zucchero, la farina e le uova: 7 min 80° vel 4. Terminata la cottura aggiungete la panna e qualche pezzetto di pesca: 10 sec vel 4. Prendete 6 bicchieri a calice e versatevi la crema trattenendone una piccola parte. Lasciate raffreddare. Riempite ogni calice a piacere mettendo sopra alla crema gli spicchi di pesca, un amaretto sbriciolato, delle fragoline, ancora un cucchiaio di crema e infine le nocciole spezzettate.

SPUMA DI FRAGOLE IN COPPA

Ingr (x 4\5 pers.)300 g di fragole, 200 g di panna fresca da montare, 2 albumi, 60 g di zucchero, 2 cucchiai di pistacchi tritati grossolanamente, 5 g di colla di pesce, 2 cucchiai di meringhe sbriciolate, un cucchiaino di succo di limone. Ammollate la colla di pesce in una tazza d'acqua tiepida e succo di limone. Montate la panna ben fredda nel boccale a vel 3 con la farfalla. Travasate in una ciotola grande e tenetela in frigo. Mettete nel boccale 3 fragole e la colla di pesce ben strizzata: 2 min 40° vel 4. Aggiungete lo zucchero e le rimanenti fragole (meno 4 che serviranno per decorare): vel 6\7 per 30 sec. Travasate in una ciotola. Sciacquate il boccale, montate gli albumi a neve e travasateli nella ciotola con la panna aggiungendo anche il frullato di fragole. Versate la spuma di fragole nelle singole coppette e tenetele in frigo per 2 ore. Al momento di servire decorate con pistacchi tritati, meringhe sbriciolate e le fragole tagliate a metà.

TOCINO DEL CIELO

250 gr di acqua,500 gr di zucchero,11 tuorli, 1 uovo intero,caramello liquido per lo stampo;1 lt.di acqua da mettere nel bicchiere.uno stampo che stia dentro il "Varoma":preparare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero:15'Temp.varoma vel.2 far raffreddare:Mettere la farfalla sulle lame programmare la vel 2 e aggiungere i tuorli e l'uovo intero per 15-20".

Ricoprire lo stampo con caramello e versarvi il preparato.Mettere lo stampo nel Varoma,chiudendolo con carta da forno.Mettere l'acqua nel bicchiere e programmare 45' temp.Varoma,vel.2. Trascorso il tempo verificare che il tocino sia cotto pungendolo con uno spillo,se non è cotto programmare alcuni minuti in più alla stessa temp. E vel,:lasciatelo raffreddare prima di toglierlo dallo stampo.

COME UTILIZZARE IL CIOCCOLATO DELLE UOVA DI PASQUA
120 g di nocciole e 80 g di mandorle, 400 g di cioccolato al latte, 50 g di zucchero, 60 g di burro, 180\200 g di latte: il procedimento è lo stesso della Nutella e il sapore lo stesso ottimo (forse lo zucchero è ancora un pò troppo): vengono tre vasetti piccoli della Bormioli (me ne è rimasto solo uno a forza di cucchiaiate per assaggiarlo....non solo da me, intendiamoci!). E poi ho fatto un bel salame di cioccolato: per l'impasto di base: 50 gr di burro, 50 gr di cioccolato, 1 cucchiaio di miele (o, se non piace, di panna). Per farcire: biscotti sbriciolati, frammenti di cioccolato (anche bianco, o di diversi tipi), frutta secca frantumata (mandorle, uvetta). Fate sciogliere il burro a fuoco molto basso con il cioccolato tritato e, quando avete ottenuto una crema liscia, spegnete il fuoco e unite il miele. Unite subito gli altri ingredienti (per un totale di circa 100/150 gr) lavorando bene con un cucchiaio per amalgamare. Quando la consistenza e' giusta (malleabile, non liquida) avvolgete in un foglio di carta stagnola o da forno per dare la forma di un salame e riponete in freezer. Come ogni salame che si rispetti, va servito a fette. Lo stesso impasto si presta ad essere arrotolato in piccoli tartufi, da passare poi nel cacao.

GELATI ALLO YOGHURT
zuccherate a piacere uno yogurt naturale. Prendete mezzo bicchiere di succo d'arancia filtrato (vanno bene anche quelli naturali in commercio)e mescolatelo allo yogurt zuccherato fino ad ottenere un composto omogeneo. Con un cucchiaio versate negli stampini da gelato il composto, riempendoli fino a 3\4. Potete fare anche gelati alla Coca-Cola o ad altre bibite, riempiendo con queste gli stampini da gelato (sempre fino a 3\4) e chiudendoli ermeticamente

FRUTTOLO
Per il fruttolo potete usare del formaggio mascarpone da aromatizzare con frutta a piacere e zucchero. Prima ridurre in purea la frutta che si desidera e poi aggiungerla al formaggio insieme a zucchero magari a velo.

GELATO AL CAFFE'
ingredienti: 2 uova, 2 tuorli,200gr latte intero,200gr panna fresca, 100gr di caffè ristretto, 100 gr zucchero,1 bustina di vanillina,un pizzico di sale, 10 gr agaragar. Inserire nel boccale latte panna sale vanillina 7 min. 80°C vel 1 inserire con lame in movimento a vel 4 uova,tuorli,caffè zucchero e agaragar per7 min 70°C vel 4. fare congelare e dopo mantecare.

DELICATEZZE ALLE PESCHE
1 confezione di savoiardi 1 scatola di pesche sciroppate 2 uova 500 gr. di latte 100 gr. di zucchero 50 gr. di farina 1 scorzetta di limone Sbriciolare 2 savoiardi a vel. Turbo e mettere da parte. Disporre i savoiardi in una pirofila. Inserire le pesche sciroppate e lo sciroppo nel boccale (tenere 2 metà di pesche da parte per la decorazione): 3 min 80° vel. 4. Al termine portare lentamente a velocità 7 per 30 secondi. Versare lo sciroppo sui savoiardi. Senza lavare il boccale inserire latte, uova, zucchero, farina e scorzetta di limone; cuocere 7 minuti 80° cel. 4 Versare la crema sui savoiardi. Lasciare raffreddare un po' e poi versare i savoiardi sbriciolati e decorare con le 2 pesche tenute da parte formando un fiore.

GELATO ALLE NOCCIOLE
500 gr di latte intero, 500 panna, 200 zucchero, 1 pizzico di sale, 2 bustine di vanillina, 1 cucchiaio di farina di agaragar o di pregel (è un addensante per gelati che trovi nei negozi specia-lizzati o se conosci il proprietario di qualche gelateria puoi fartelo dare) 30 gr nocciole tostate. inserire nel boc-cale le nocciole 5 sec. vel 9 aggiungere latte panna zucchero sale, 7 min 80 vel 3, quando il composto è tiepido unire la vanillina e il pregel 5 sec. vel 2. Versare in un contenitore largo e basso e quando è freddo metterlo in congelatore. Lasciare tutta la notte dopo di che toglierlo dal congelatore e tagliarlo a cubetti inserirli nel boccale e mantecare per 10 sec, vel 9 e altri 20 sec. vel

4 spatolando, riporre di nuovo nella vaschetta e rimetterlo in congelatore per almeno una mezz'oretta e servirlo

GELATO DI LIMONE
inserire 3 limoni e 1 arancia sbucciati e ricavarne il succo a vel.8. Filtrare e tenere da parte. Rimettere nel boccale la polpa senza i semi,2 cucchiai di farina, 1 mis. e mezzo di zucchero, 1/2 l di latte e 3 tuorli: cuocere per 7'. Unire il succo dei frutti e amalgamare qualche secondo a velocità 4. Mettere a gelare nella gelatiera o procedere come da manuale.

ALBUMI A NEVE
Ingr. da 1 a 6 albumi 1 pizzico di sale fino. Posizionare la farfalla ed inserire gli ingredienti nel boccale ben asciutto: 2 min. vel. 2-3. Per un miglio risultato è possibile impostare la temperatura a 40°

PANNA MONTATA
Ingr. da 200 a 600 gr di panna fresca e ben fredda. Esec. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo ed inserire la panna: da 45 a 90 sec. vel. 2-3. Controllare la consistenza e, se necessario, aumentare il tempo di pochi secondi.

SALSA ALLA MARMELLATA
Ingr. 400 gr di marmellata a piacere, 1 cucchiaio di liquore (Brandy o Rhum) 50 gr di acqua. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 3 min. 60° vel. 3. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta, budini e altro a piacere

SALSA AL LIMONE
Ingr. 200 gr di succo di limone, 200 gr di acqua, 1 tuorlo, 20 gr di burro, 200 gr di zucchero, 1 cucchiaino di fecola. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 3. E' ottima per accompagnare gelati, semifreddi e quant' altro si desidera.

SALSA AL LIMONE 2
4 misurini di succo di limone, 1 mis. di succo d'arancia, 1 uovo, 1 noce di burro, 2 mis. di zucchero, 1 cucchiaino di fecola. Tutto insieme nel boccale e far cuocere per 7' o finché si è addensata

SALSA AL CIOCCOLATO
Ingr. 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di latte, 20 gr di burro, 1 bustina di vanillina. Esec. Inserire nel boccale il cioccolato : 30 sec. vel Turbo. Unire gli altri ingredienti: 4 min. 50° vel. 3. E' ottima per accompagnare gelati, semifreddi e quant'altro si desidera

SALSA ALL' ARANCIA
Ingr. 400 gr di succo d' arancia, 50 gr di succo di limone, 1 tuorlo, 20 gr di burro, 200 gr di zucchero, 1 cucchiaino di fecola. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7 min. 80° vel. 3. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta budini ed altro a piacere.

SALSA DI FRAGOLE
Ingr. 200 gr di fragole, 100 gr di zucchero, succo di 1/2 limone. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 4 min. 80° vel. 4. E' ottima su gelati, semifreddi, panna cotta, budini e altro a piacere

SALSA ALLO CHERRY
Ingr. 1 scatola di ciliegie visciola, 100 gr di zucchero, 200 gr di Cherry. Esec. Inserire lo zucchero nel boccale: 20sec. vel. Turbo. Unire le ciliegie: 10 sec. vel. Turbo e cuocere: 8 min. 80° vel. 4. Aggiungere lo Cherry: 10 sec. vel. 2 e lasciare raffreddare. Questa salsa è ottima per arricchire panna cotta, dolci e gelati.

SALSA AL PUNCH
Ingr. 100 gr di zucchero al velo, 1 bustina di vanillina, 200 gr di Rhum, 200 gr di acqua, 20 gr di fecola o maizena, scorza gialla di ½ limone trattato. Esec. Inserire nel boccale acqua, zucchero, fecola e vanillina: 5 min. 80° vel. 3. Unire la scorza di limone lavata ed il Rhum: lasciare raffreddare, togliere la scorza di limone e conservare in frigorifero. E' ottima per personalizzare un gelato classico. NOTE In frigorifero si conserva perfettamente per almeno tre giorni,

SALSA ALL' ANANAS
Ingr. 4 fette di ananas sciroppato, 250 gr di zucchero, 4 tuorli, 500 gr di acqua, 1 stecca di vaniglia. Esec. Inserire nel boccale ananas, zucchero, acqua e stecca di vaniglia: 40 min. tempo. Varoma vel. 1 tenendo il misurino inclinato; mettere da parte e togliere la stecca di vaniglia. Inserire ora nel boccale i tuorli e versare a filo dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 2 lo sciroppo tenuto da parte dopo averlo filtrato: 20 min. 80° vel. 2. Far raffreddare la salsa e unire l' ananas a pezzetti, rimasto nel filtro. Questa salsa accompagna deliziosamente il gelato all' ananas, ma anche il gelato alla banana e può servire come copertura per un dolce all' ananas.

SALSA AL CAFFÈ
Ingr. 50 gr di zucchero, 120 gr di acqua, ½ bustina di vanillina, 3 cucchiai di caffè solubile, 2 albumi montati a neve. Esec. Inserire nel boccale zucchero ed acqua: 10 min. 100° vel. 1 senza misurino. Unire il caffè solubile: 10 sec. Vel. 6. e mettere a raffreddare in una ciotola. Nel boccale perfettamente pulito, montare a neve gli albumi. Al termine, con lame in movimento a vel. 3 aggiungere dal foro del coperchio la vanillina e lo sciroppo di caffè precedentemente preparato. Questa salsa è ottima per accompagnare la panna cotta o un gelato.

PAN DI SPAGNA
Ingr. 6 uova, 250 gr. di farina, 250 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, ½ bustina di lievito in polvere, 1 pizzico di sale. Inserire nel boccale uova e zucchero: 20 sec. vel. 4 Versare dal foro del coperchio farina, vanillina, sale e per ultimo il lievito: 40 sec. vel. 7. Versare in una tortiera unta ed infarinata del diam. di 26 cm. e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 10 min. poi 15 min. a 180° e 15 min. a 200°

ZUCCHERO AL VELO
Fino a 300 gr di zucchero semolato. Proc. Inserire lo zucchero nel boccale da 10 a 30 sec. vel. Turbo a seconda della quantità

ZUCCHERO CARAMELLATO
Ingr. 150 gr di zucchero, 1/2 mis. di acqua 1 cucchiaino di succo di limone. Esec. In una casseruola su fuoco moderato, fondere senza mescolare, lo zucchero con l' acqua finché avrà preso un colore mogano chiaro. Aggiungere il succo di limone ed usarlo immediatamente per rivestire stampi o per caramellare frutta fresca, secca, candita, marzapane ed altro ancora.

CARAMELLO SEMPRE PRONTO
Ingr. 500 gr di zucchero, 250 gr di acqua, 1 cucchiaino di aceto di mele o succo di limone. Esec. Inserire nel boccale 200 gr di zucchero, 150 gr di acqua : 5 min. 90° vel. 1. Contemporaneamente in una casseruola antiaderente fondere senza mescolare, a fuoco moderato, 300 gr di zucchero con 100 gr di acqua, finché avrà preso un bel colore mogano chiaro. Aggiungere l' aceto o il succo di limone e aggiungere il tutto immediatamente allo sciroppo nel boccale. Cuocere a 100° con le lame in movimento a vel 4 o 5, finchè la schiuma scompare (3 min. ca.). Travasare il caramello così ottenuto, in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. I consigli di Mina P.: Il caramello così ottenuto ha la consistenza del miele, si conserva a lungo ed è praticissimo

SCORZETTE DI ARANCIA CANDITE
Questa è l' ultima ricetta del 1° capitolo dedicato alle preparazioni di base. Tratto dal libro dolci al cucchiaio. Ingr. scorza di 1/2 kg. di arance non trattate, succo di 1/2 limone. Esec. Tagliare a spicchi non troppo sottili le scorze delle arance e metterle a bagno in un recipiente per qualche ora, cambiando spesso l' acqua. Inserire nel boccale 1 litro di acqua : 10 min. 100° vel. 1 Aggiungere le scorze: 10 min. 100° vel. 1. Scolarle, tagliarle a strisciette, pesarle e metterle da parte. Inserire nel boccale lo stesso peso di zucchero : 2 min. 90° vel. 1 senza misurino. Unire le scorzette: 10 min. 90° vel. 1 e 20 min. 100° vel. 1, sempre senza misurino. Quando manca 1/2 minuto al termine della cottura, aggiungere dal foro del coperchio il succo di limone. Versare subito il tutto su carta oleata o su un piano unto di olio e staccare le scorzette, con l' aiuto di due cucchiai. Farle raffreddare e conservarle in frigorifero.

CREMA CHANTILLY
Ingr. 250 gr. di panna fresca, 100 gr di zucchero al velo. Esec. Posizionare la farfalla ed inserire gli ingredienti nel boccale ben freddo : 45 sec. vel. 2-3. Se necessario aumentare il tempo di pochi secondi.

CREMA INGLESE
Ingr. 6 tuorli, 200 gr di zucchero, 400 gr di latte, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5 min. 80° vel. 3. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciare raffreddare. La crema inglese è una preparazione nota che si può usare come accompagnamento a vari tipi di gelati, ma si può servire anche come dessert, con savoiardi o biscotti

CREMA PASTICCIERA
Ingr. 4 tuorli, 40 gr di maizena o fecola di patate, 150 gr di zucchero, 400 gr di latte, 1 bustina di vanillina, 1 pizzico di sale. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 7 min. 80° vel. 3. Travasare subito la crema in una ciotola e lasciare raffreddare.

CREMONE BIMBY
Per 8 persone Ingr. 1 lt. latte, 200 gr di zucchero, 4 uova, 90 gr di farina, 2 bustine di vanillina o scorza di 1/2 limone, 2 cucchiai colmi di cacao amaro. Esec. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 20 sec. vel Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti(meno il cacao) : 12 min. 80° vel. 3. Versare metà della crema in una ciotola, mantenendola inclinata. Aggiungere il cacao alla crema rimasta nel boccale: 20 sec. vel. 4 e versarla nella ciotola accanto alla crema gialla. Lasciare intiepidire e servire

CREMA MOKA
(per 4 persone). Ingr. 500 gr di latte, 2 uova, 40 gr di farina, 150 gr di zucchero, 1/2 misurino di caffè solubile, 30 gr di cioccolato fondente, 1 bustina di vanillina. Per guarnire : panna montata o amaretti. Esec. Inserire nel boccale latte, uova, farina e zucchero : 7 min. 80° vel 3. Terminata la cottura con lame in movimento a vel 3 aggiungere caffè, vanillina e cioccolato : 15 sec. vel. 3 Versare in una ciotola, far raffreddare, guarnire con panna montata o amaretti sbriciolati e servire.

ZABAIONE
Ingr. 2 uova, 2 tuorli 300 gr di marsala 150 gr di zucchero. Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale : 5 min. 70° vel. 3, terminata la cottura portare a vel. 8 per 1 secondo. A piacere si può servire caldo o freddo con biscottini o lingue di gatto. Si può dimezzare la quantità di marsala, sostituendolo con vino bianco secco.

CREMA DI ZABAIONE
(per 4 persone). 1 dose di zabaione, 300 gr di panna montata 4 violette candite. Esec. Preparare lo zabaione come indicato nella precedente ricetta e metterlo da parte a raffreddare. Montare la panna. Quando lo zabaione si sarà ben raffreddato, unire delicatamente la panna montata mescolando dall' alto verso il basso. Versare la crema ottenuta in coppette singole e decorarle con un ciuffo di panna al centro e con una violetta candita. Lasciare in frigo una decina di minuti e servire con biscottini.

CREMA GIANDUIA
Dose per 400 gr. Ingr. 60 gr di nocciole, 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di burro morbido, 100 gr di latte. Esec. Inserire nel boccale zucchero e nocciole: 10 sec. vel. 9. Unire il cioccolato: 10 sec. vel. 6. Aggiungere latte e burro : 2 min. 50° vel. 3. E' ottima da spalmare su pane, biscotti e come farcia per torte e bignè. Si conserva in frigo in un vasetto a chiusura ermetica.

CREMA GIANDUIA ALLE PESCHE ED AMARETTI
Dose per 500 gr. Ingr. 150 gr di cioccolato fondente, 100 gr di zucchero, 50 gr di amaretti, 60 gr di nocciole, 100 gr di latte, 50 gr di burro morbido, 1 pesca sbucciata e snocciolata o sciroppata. Esec. Inserire nel boccale zucchero, nocciole e amaretti: 20 sec. vel. 9. Aggiungere il cioccolato: 20 sec. vel. 7. Unire latte, burro e pesca: 5 min. 50° vel. 4. Versare il composto in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservare in frigorifero. E' ottima sul pane o per farcire crepes.

CREMA DI AMARETTI
Ingredienti per 6 persone: 200 gr. di amaretti; 500 gr. di latte; 40 gr. di maizena; 4 tuorli; 150 gr. di zucchero; 2 cucchiai di liquore all'amaretto. Procedimento: inserire nel boccale gli amaretti lasciandone da parte 6: 10" vel. Turbo. Aggiungere tutti gli ingredienti tranne il liquore: 9' 80° vel. 3. Quando manca 1' al termine della cottura aggiungere il liquore. Versare la crema ottenuta in 6 coppette e farle raffreddare in frigorifero. Servire mettendo al centro di ogni coppa un amaretto intero o sbriciolato. Questa ottima crema è indicata anche per farcire una crostata

CREMA ALLE PRUGNE
Dose per 6 persone. Ingr. 500 gr di yogurt, 200 gr di prugne secche snocciolate, alcune mandorle spellate e tritate, 2 cucchiai di miele, 1 pizzico di cannella, 1 pizzico di sale, qualche pinolo. Esec. Lasciare in ammollo le prugne per qualche ora (il tempo di ammollo dipende dalla qualità delle prugne). Posizionare la farfalla nel boccale ed inserire prugne e sale: 10 min. 80° vel. 2. Se occorre, aggiungere durante la cottura 1/2 mis. di acqua tiepida. Togliere dal boccale, scolarle e lasciarle raffreddare. Inserire le prugne nel boccale: 15 sec. vel. 6. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, yogurt e miele: 20 sec. vel. 4. Versare il composto ottenuto in coppette e guarnirle con le mandorle tritate grossolanamente, qualche pinolo intero ed un pizzico di cannella. Lasciarle in frigorifero per qualche ora, prima di servire.

CREMA DI PESCHE ED AMARETTI
Dose per 4 persone. Ingr. 250 gr di latte, 1 uovo, 50 gr di zucchero, scorza gialla di 1/2 limone 30 gr di farina, 25 gr di burro, 3 pesche mature, 50 gr di amaretti, 4 cucchiai di maraschino. Esec. Inserire nel boccale gli amaretti. 10 sec. vel. 6 e metterli da parte. Sbucciare e privare del nocciolo le pesche. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti, tranne gli amaretti ed il liquore: 8 min. 90° vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero a raffreddare. Servirle cosparse di amaretti tritati e liquore a piacere.

CREMA AL LIMONE
Per 6 persone: Ingr: 450 gr di latte, 100 gr di zucchero, 50 gr di succo di limone, scorza gialla di un limone, 60 gr di farina 2 uova, 1 pizzico di sale. Esec. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: 30 sec. vel. 9. Unire latte, farina, uova, succo di limone e sale 6 min. 80° vel. 4. Versare il

composto ottenuto in coppette e lasciate raffreddare. Servire con biscottini. Se volete potete sostituire il succo e la scorza del limone con succo e scorza di arancia.

CREMA FRANGIPANE

Dose per 4 persone. Ingr. 500 gr di latte, 30 gr di farina, 100 gr di zucchero, 2 tuorli, 2 pezzetti di scorza di limone, 150 gr di mandorle spellate e tostate. Esec. Inserire nel boccale le mandorle: 5 sec. vel. 6 e metterle in una ciotola. Inserire nel boccale zucchero e scorza di limone : 10 sec. vel turbo. Unire farina e uova: 8 min. 80° vel. 3. Terminata la cottura unire le mandorle precedentemente tritate: 30 sec. vel. 2. Versare la crema in 6 coppette, lasciarla raffreddare e servirla accompagnata da frutta di stagione o da una bella macedonia.

CREMA DI MASCARPONE

Dose per 6 persone. Ingr. 250 gr di mascarpone, 3 uova, 50 gr di zucchero, 1 mis. di liquore dolce. Esec. Inserire nel boccale zucchero e uova: 5 min. vel. 4. Aggiungere, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 il mascarpone: 30 sec. vel. 4, fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere il liquore: 10 sec. vel. 3. Versare la crema ottenuta in coppette e porle in frigorifero per qualche ora. Servire la crema spolverizzata con cacao amaro. Volendo si può aggiungere della panna montata.

CREMA AL MASCARPONE DI BOSCO

Dose per 6 persone. Ingr. 1 dose crema al mascarpone, 250 gr di panna montata, 50 gr lamponi freschi, 50 gr di ribes di bosco, 100 gr di fragoline di bosco fresche, 50 gr di mirtilli freschi, 50 gr di zucchero vanigliato, succo di 1/2 limone, 1/2 mis. di Maraschino. Esec. Mettere la frutta lavata e asciugata in una ciotola a macerare con il liquore, il succo di limone e lo zucchero vanigliato per un paio di ore. Montare la panna e mettere da parte. Preparare la crema al mascarpone e quando sarà pronta aggiungere la frutta macerata lasciando da parte qualche frutto per guarnire: 30 sec. vel. 3, aiutandosi con la spatola. Aggiungere la panna montata: 20 sec. vel. 3 fino a quando il composto sarà perfettamente amalgamato. Distribuirlo nelle coppette, guarnirle con qualche frutto e conservarle in frigorifero fino al momento di servire.

COPPETTE DI MASCARPONE

Per 6 persone. Ingr. 250 gr di mascarpone, 3 tuorli, 3 albumi montati a neve, 100 gr di zucchero, 50 gr di cioccolato fondente, 1/2 misurino di Brandy, 200 gr di savoiardi, 1 mis. e 1/2 di caffè forte, 1 mis. di latte. Esec. Montare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale il cioccolato:15 sec. vel. 8 e metterlo da parte. Senza lavare il boccale, inserire turoli e zucchero: 2 min. vel. 9. Aggiungere il mascarpone: 30 sec. vel. 2. Unire il brandy, gli albumi montati a neve ed amalgamare bene: 30 sec. vel. 2. In una fondina mettere il caffè, allungarlo con il latte, bagnarvi velocemente i savoiardi e sistemarli in parti uguali sul fondo di 6 coppette. Versare sopra i biscotti la crema al mascarpone, dividendo anche questa in parti uguali. Spolverizzare la superficie con il cioccolato tritato tenuto da parte e riporre le coppette in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

CREMA DI BANANE

Per 4 persone. Ingr. 300 gr di banane sbucciate, 200 gr di latte, 100 gr di panna, 60 gr di savoiardi, 1 cucchiaio di Rhum, 80 gr di zucchero, 1 pizzico di vanillina, scorzetta di arancia. Esec. Inserire nel boccale i savoiardi: 20 sec. vel. 8. Unire le banane a pezzi: 15 sec. vel. 5. Aggiungere panna, latte, vanillina, Rhum e zucchero: 2 min. vel. 5. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette e guarnire con la scorza di arancia finemente grattugiata. E' ottima servita così ma anche ghiacciata

CREMA DI CAFFÈ

Per 4 pers. Ingr. 500 gr di mascarpone, 5 cucchiaini di caffè solubile, 1 cucchiaino di Rhum, 80 gr di zucchero, 1/2 bustina di vanillina, 4o5 lingue di gatto, chicchi di caffè per decorare. Esec. Inserire

nel boccale zucchero e caffè solubile: 10sec. vel. turbo. Posizionare la farfalla, aggiungere il mascarpone e mantecare: 2 min. vel. 3. Unire, dal foro del coperchio 15 sec. prima del termine, il Rhum e la vanillina. Dividere il composto in 4 coppette con lo stelo alto e tenute a raffreddare in frigorifero per qualche minuto. Servire decorate con chicchi di caffè ed accompagnate da lingue di gatto.

CREMA DI RICOTTA

per 4 persone. Ingr. 250 gr di ricotta romana, 2 cucchiai di Rhum, 3 albumi montati a neve, 3 tuorli, 100 gr di zucchero a velo, 8 ciliegine candite, 1 pizzico di sale. Esec. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e metterli da parte in frigorifero. Posizionare nuovamente la farfalla ed inserire nel boccale tuorli e zucchero: 2 min. vel. 2-3. Unire la ricotta ed il Rhum: 1 min. vel. 3. Incorporare delicatamente gli albumi 1 min. vel. 1 aiutandosi con la spatola. Dividere la crema ottenuta in 4 coppette, guarnirle con le ciliegine candite e porre in frigorifero per 30 min. ca. prima di servire.

PANNA COTTA

500 g di panna fresca, 250 g di latte, 150 g di zucchero, una bustina di vanillina, 12 g di colla di pesce (4 fogli), un misurino di brandy.

Mettete la gelatina in ammollo in una ciotola d'acqua fredda. Inserite nel boccale tutti gli ingredienti tranne il liquore: 5 min 80° vel 3. Unite la gelatina strizzata e il liquore: 10 sec vel 4. Versate il composto in uno stampo apposito e mettete in frigo almeno 10 ore. Capovolgete su un piatto e decorate con frutti di bosco così preparati: Fate caramellare 2 cucchiai di zucchero con poco limone, tuffateci i frutti di bosco e cuocete 3 minuti a seconda della consistenza.

PANNA COTTA AL CAFFE'

500 g di panna, 250 g di latte, 150 g di zucchero, una bustina di vanillina, 12 g di gelatina (4fogli), un misurino di caffè solubile.

Mettete la gelatina in ammollo in acqua fredda. Inserite nel boccale tutti gli ingredienti tranne il caffè: 5 min 80° vel 3. Unite il caffè e la gelatina strizzata 10 sec vel 4. Versate nello stampo apposito e fate raffreddare in frigo.

MOUSSE AL LIMONE

Dose per 4 persone 2 grossi limoni non trattati 130 gr. di acqua 50 gr. di zucchero 3 albumi montati a neve 1 cucchiaio di zucchero a velo 400 gr. di latte 40 gr. di maizena Per servire: 3 cucchiai di marmellata di arance 1 cucchiaio di Vodka o Rhum Inserire nel boccale l'acqua e la scorza giada dei limoni, tagliata a piccolissime listarelle: 8 min. IOO° vel 1 e mettere da parte. Montare gli albumi a neve; alla fine aggiungere un cucchiaio di zucchero a velo e metterli da parte in frigorifero. Senza lavare d boccale, inserire ora zucchero, maizena e latte: 7 min. 8O° vel. 3. Lasciare intiepidire, quindi unire il liquido al limone tenuto da parte, filtrato, le scorze passate al setaccio, il succo di 1/2 limone e delicatamente gli albumi a neve: 30 sec. vel2. Versare la mousse ottenuta in una coppa di cristallo e servirla freddissima con a parte la marmellata diluita con il liquore.

MOUSSE AL LIMONE II

Dose per 4 persone Ingr. 1 grosso limone non trattato 250 gr. di panna montata 4 tuorli 100 gr. di zucchero a velo Esec. .Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale zucchero a velo e tuorli. 2 min. vel3. Aggiungere la scorza gialla grattugiata del limone, il succo filtrato di 1/2 limone e, a piccole dosi, la panna montata. 40 sec. vel. 3. Versare il tutto in una coppa e metterla in frigorifero per qualche ora. Servire la mousse molto fredda, accompagnata da biscottini di pasta sfoglia

SOUFFLÉ FINTO ALL' ARANCIA

Dose per 6 persone Ingr. 150 gr. di zucchero 4 tuorli 4 albumi montati a neve 4 fogli di colla di pesce (20 gr.) scorza dì 1 arancia scorza di 1/2 limone 1 mis. e 1/2 di succo di arancia 1/2 m is. di

succo di limone 1 bustina di vanillina 200 gr. di panna montata Per guarnire : 8 spicchi di arancia ciliegine sciroppate Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale lo zucchero e con lame in movimento vel 4, la scorza di arancia e di limone (solo la parte esterna, completamente priva del bianco) portando lentamente a veL 9 per 30 sec. Unire i tuorli e il succo di arancia e di limone: 4 min. 90° vel. 3. Al termine unire la vanillina la colla di pesce ben strizzata: 7 sec. vel 6. Versare la crema ottenuta in un' ampia ciotola e lasciarla raffreddare, rimestando di tanto in tanto. Nel frattempo montare la panna e gli albumi a neve. Incorporare delicatamente alla crema, una cucchiaiata per volta, prima gli albumi e poi la panna. Versare il tutto in uno stampo (cap. 1 lt.) precedentemente unto e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Al momento di servire, stornare in un piatto da portata e guarnire con gli spicchi di arancia e le ciliegine

SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA

Dose per 6 persone Ingr. 300 gr. di latte 10° gr. di farina 50 gr. di zucchero 4 tuorli 1 bustina di vanillina 3 albumi montati a neve 1 pizzico di sale 2 cucchiai di liquore a piacere (facoltativo) Esec. Inserire nel boccale latte, farina, zucchero, vanillina, sale e l'eventuale liquore: 5 min. 900° vel. 3. Togliere il boccale e lasciare intiepidire. Nel frattempo ungere e infarinare una pirofila da soufflé (díam.cm.16, alt. cm. 8). Disporre nuovamente il boccale nel Bimby e unire, dal foro del coperchio con lame in movimento veL 6, i 4 tuorli, uno per volta: 10 sec. veL6. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Versare il tutto in una pirofila e cuocere inforno preriscaldato 10 min. a 160' e a 18O° per altri 30 min. circa. Servire il soufflé caldo nella pirofila di cottura, accompagnato da salsa di fragole o altra salsa a piacere

MOUSSE DI ALBICOCCHE

Dose per 8 persone Esec. 1 scatola di albicocche sciroppate 200 gr. di panno montata 3 fogli di colla di pesce (10 gr.) 1 mis. di latte condensato 1/2 mis. di Mandarinetto o Cointreau cannella q. b Esec. Mettere la colla d pesce ad ammollare in acqua fredda. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale le albicocche che, un misurino del loro succo e il latte condensato: 5 min. 90° vel.4. Aggiungere il liquore e la cosa di pesce ben strizzata: 15 sec. vel.4. Fare raffreddare, incorporare con delicatezza la panna montata, versare in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero per almeno tre ore. Sformare, spolverizzare con un pizzico di cannella e servire con biscotti secchi

MOUSSE ALLO YOGURT

Dose per 6 persone Ingr. 400 gr. di yogurt alle fragole 130 gr. di miele 40 gr. di burro morbido 30 gr. di maizena 300 gr. di latte succo di 1/2 limone un pizzico di sale. Esec. Inserire nel boccale miele, maizena, burro, latte e sale. 20 sec. vel. 2-3 e 8 min. 70° vel.4. Lasciare raffreddare la crema ottenuta nel boccale, e, se necessario, anche in frigorifero. Quando sarà ben fredda, posizionare la farfalla e versare dal foro del coperchio lo yogurt ed il succo di limone. 40 sec. vel.2. Versare il tutto in una beffa coppa e servire la mousse ben fredda, guarnita a piacere con fragoline di bosco. 1 consigli di Anna M.: Se non vi piace il miele lo potete sostituire con 120 gr. di zucchero

MOUSSE AL CAFFÈ

Ingr. 450 gr di latte, 200 gr di zucchero, 5 tuorli, 5 albumi montati a neve, 1 mis. di caffè solubile, 50 gr di farina, 1 bustina di vanillina. Esec. Inserire ora nel boccale latte, tuorli, farina e zucchero: 7 min. 8° vel. 4. Aggiungere il caffè solubile e la vanillina: 10 sec. vel. 4. Versare la crema in una ciotola e lasciarla raffreddare. Montare gli albumi a neve Incorporarli delicatamente alla crema con un cucchiaio di legno. Versare la mousse ottenuta in una grande coppa o in singole coppette e tenerla in frigorifero per almeno tre ore prima di servirla, guarnita con chicchi di caffè e accompagnata da savoiardi

MOUSSE ALL' ANANAS

Dose per 8 persone Ingr. 300 gr. di polpa di ananas 100 gr di zucchero a velo 150 gr. di panna montata 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1/2 mis. di Rhum un pizzico di sale. Esec. Montare la

panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire dal foro del coperchio, con lame in movimento vel. 6, l' ananas. 30 sec. vel. 6, poi alcuni secondi vel. turbo e mettere da parte. Inserire nel boccale zucchero e tuorli. 20 sec. vel. 7. Unire la polpa d'ananas e il Rhum: 5 min. 70° vel.4 e mettere in una ciotola a raffreddare. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Unire delicatamente alla crema d'ananas fredda gli albumi e poi la panna. Versare il composto in un contenitore di alluminio e porlo nel congelatore per almeno tre ore, mescolando di tanto in tanto.

MOUSSE AL MASCARPONE
Dose per 4 persone Ingr. 250 gr. di mascarpone 3 tuorli 3 albumi montati a neve 70 gr. di zucchero 2 cucchiai di Rhum 20 gr. di cacao amaro 1 pizzico di sale Esec. Montare a neve gli albumi e mettere da parte. Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. vel. turbo. Aggiungere tuorli mascarpone, cacao, sale e rhum 40 sec vel 6 Incorporare delicatamente al composto gli albumi a neve tenuti da parte 10 sec. vel. 1-2, aiutandosi con la spatola. Versare la mousse ottenuta in singole coppette e tenerla in frigo per almeno tre ore prima di servirle, accompagnate da lingue di gatto o altri biscottini

MOUSSE AL CIOCCOLATO
Dose per 6 persone Ingr. 200 gr. di cioccolato fondente 50 gr. di latte 4 tuorli 4 albumi montati a neve 125 gr. di burro morbido Per guarnire: scorrette d'arancia candite o ciliegine candite. Esec. Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 20 sec. vel. 8. Unire il latte. 2 min. 70° vel. 3. Al termine aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, il burro a pezzi e i tuorli. 20 sec. veL4. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Montare gli albumi a neve e unirli delicatamente alla crema d cioccolato. Versare d tutto in una coppa d cristallo e riporla in frigorifero. Servire la mousse ben fredda , guarnita con ciliegine candite o scorrette d'arancia candite

BAVARESE ALLE ALBICOCCHE
Dose per 6 persone Ingr. 400 gr. di albicocche ben mature e snocciolate 150 gr di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaio di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr) Per guarnire: fettine di albicocche. Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale le albicocche: 15 sec. vel. 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 8°° vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30 sec. vel.6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema di albicocche. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire connettine di albicocche tagliate a mezza luna e servire. I consigli di Giovanna sono gli stessi della bavaresi precedenti

BAVARESE ALLE FRAGOLE
Dose per 6 persone Ingr. 40Ogr. di fragole mature o surgelate scongelate 150 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaio di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.) Per guarnire. fragoline di bosco e foglioline di menta. Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale le fragole: 15 sec. veL 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80° veL3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30, vel. veL 6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve. e incorporarli delicatamente alla crema di fragole. Versare il tutto in uno Stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fragole e foglioline di merita, e servire. Le bavaresi possono essere preparate e servite, anche in singole coppette. Si può sostituire sia gli albumi montati a neve che i tuorli con 250 gr. di panna montata

BAVARESE ALL ' ANANAS

Dose per 6 persone Ingr. 400 gr. di ananas sciroppato 150 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve1 cucchiaio di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.) Per guarnire: fettine di ananas e ciliegine candite a piacere.tempo di preparazione TM21 8 min. Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale l'ananas: 15 sec. veL4. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 80°C vel. 4. Unire la gelatina ben strizzata e la vanillina: 30 sec. vel. 6. Versare il composto in una ciotola e lasciarlo intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema d'ananas. Versare il composto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare in un piatto da portata, guarnire con fettine di ananas, ciliegine candite e servire. E' possibile sostituire gli albumi montati a neve con 250 gr di panna montata

BAVARESE AI LAMPONI

Dose per 6 persone Ingr. 400 gr. di lamponi 150 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 1 cucchiaio di succo di limone 1 bustina di vanillina 4 fogli di gelatina per dolci (20gr.) Per guarnire: lamponi e fettine di cedro candito Tempo di preparazione TM21 8 min. Esec. Mettere i fogli di gelatina ad ammollare in acqua fredda. Inserire nel boccale i lamponi. 15 sec. veL 6. Unire zucchero tuorli e succo di limone: 5 min. 8O°C vel.3. Unire la gelatina ben strizzata e vanillina: 30 sec. vel. 6 e versare il composto in una ciotola e lasciare intiepidire. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente alla crema di lamponi. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto con olio di semi o di mandorle e riporlo in frigorifero a rassodare(per il tempo necessario. Sformare in un Piatto da portata, guarnire con lamponi, fettine di cedro candito, e servire. 1 Consoli di Giovanna B.: Personalmente il frullato di lamponi prima di utilizzarlo lo passo attraverso un colino. Come per la bavarese all'ananas, anche in questa ricetta si possono sostituire gli albumi montati a neve con 250 gr. di panna montata

BAVARESE AL CAFFÈ

Dose per 8 persone Ingr. 3 tuorli 120 gr. di zucchero 250 gr. di panna montata 250 gr. di latte 4 fogli di colla gelatina per dolci (10 gr) I/2 mis. di caffè solubile Per guarnire: amaretti, chicchi di caffè o panna montata Tempo di preparazione TM21 7 min. Esec. Mettere i fogli & gelatina ad ammollare in acqua fredda. Montare la panna i mettere da parte in frigorifero. Inserire nel boccale care solubile e zucchero: 20 sec. vel. Turbo. Aggiungere tuorli e latte: á min. 80° reL3. Incorporare la gelatina ben strizzata: 20 sec. veL4 e lasciare intiepidire. Incorporare con delicatezza la panna montata e versate il tutto in uno stampo da bavarese, precedentemente spennellato con liquore o olio di mandorle. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore. Al momento & servire, capovolger lo stampo sul piatto da portata e decorare con amaretti, chicchi d caffè o ciuffetti di panna montata.

BUDINO FREDDO ALL DIPLOMATICA

Dose per 6 persone Ingr. 6 tuorli 350 gr. di latte 4 fogli di colla di pesce (15 gr.) 150 gr. di zucchero 350 gr. di panna montata ric. pag. 6 1 stecca di vaniglia 200 gr. di savoiardi 1 bicchiere di Kirsch 10Ogr. di frutta candita mista tagliata a piccoli pezzi. Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Lasciare i canditi a bagno nel Kirsch per 5 mia. e i fogli di colla di pesce in acqua fredda per almeno 15 minuti. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 8 min. vel.4. Unire latte e stecca di vaniglia: 6 min. 40° veL4. Aggiungere, a metà cottura, í fogli di colla di pesce ben strizzati. Ultimare la cottura e lasciare raffreddare. Unire, delicatamente, la panna: 30 sec. vel. 1-2. Togliere i canditi dal Kirsch, allungare quest' ultimo con un po' di acqua e inzuppare leggermente i savoiardi. Deporre in uno stampo leggermente inumidito uno strato della crema preparata, adagiare sopra i savoiardi ed un po' di canditi ripetere l' operazione fino ad esaurire tutti gli ingredienti completando con la crema. Conservare lo stampo ben coperto in frigorifero per qualche ora. Al momento di servire, immergere lo stampo ben coperto in acqua calda e sformare poi su un piatto da portata. Guarnire la superficie a piacere con biscottini grossolanamente sminuzzati o frutti di bosco. I

consigli di Teresa V. : Questo budino si presenta molto bene anche preparato a strati in coppe di cristallo. Al posto del Kirsch si può usare qualsiasi altro liquore dolce o acqua zuccherata se ci sono bambini e al posto dei canditi, scagliette di cioccolato fondente con le quali si potrà anche guarnire la superficie del budino dopo che è stato sformato

CREME CARAMEL
Ingr. 250 gr. di latte intero 1 uovo intero 2 tuorli 120 gr. di zucchero I pizzico di vaniglia (facoltativo) 1/2 dose di zucchero caramellato. Esec. Preparare il caramello e distribuirlo bene sul fondo e sulle pareti di 4 stampini per crème caramel Inserire nel boccale lo zucchero rimasto e tutti gli altri ingredienti. 2 sec. veL 8 e 60 sec. vel. 1. Versare il composto ottenuto negli stampini e disporli nel Varoma. Sciacquare il boccale e inserire 1/2 lt. d' acqua : 6 min. IOO° ,vel. I. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine, lasciare intiepidire e mettere poi gli stampini in frigorifero per un paio di ore Sformarli e servirli in piattini individuali

BUDINO DI MANDORLE
Ingr. 250 g. di mollica di pane 150 gr. di zucchero 150 gr. di mandorle spellate 100 gr di burro morbido 3 tuorli 3 albumi montati a neve ric. pag. 6 800 gr. di latte pangrattato e sale q. b. Tempo di preparazione Tm21 3 min. Forno 1 ora Esec. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale, e metterli da parte. Inserire nel boccale le mandorle: 20 sec. veL loro e metterle da parte. Inserire ora tuorli e zucchero: 10 sec. veL 6. Aggiungere la mollica di pane e il latte: 10 sec. veL 6. Unire le mandorle tritate: 10 sec. veL6 e infine il burro: 30 sec. veL4. Incorporare delicatamente gli albumi a neve, aiutandosi con la spatola. Versare il composto in uno stampo precedentemente imburrato e cosparso di pangrattato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 1 ora e più. Terminata la cottura, sformare il budino dopo qualche minuto, oppure, se è stata usata una pirofila, si può servirlo nella stessa, sia tiepido che freddo

BUDINO DI RICOTTA E CIOCCOLATO
Dose per 6 persone Ingr. 150gr. di ricotta 500 gr. di latte 150 gr. di zucchero a velo , 2 uova 3 fogli di colla di pesce (15 gr) 1 bustina di vanillina 1 cucchiaio di Rhum 100 gr. di cioccolato fondente a scaglie Tempo di preparazione TM21 8 min. Mettere a bagno la colla di pesce in acqua fredda. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire la ricotta, 25 gr. di zucchero e il Rhum: 30 sec. vel. 3 e mettere da parte. Senza lavare d boccale inserire ora latte, vanillina, lo zucchero rimasto e le uova. 7 min. 80° vel. 3. Aggiungere la colla di pesce ben strizzata la spuma di ricotta messa da parte e amalgamare bene. 15 sec. veL4. Versare il tutto in uno stampo leggermente unto e mettere in frigorifero a rassodare per il tempo necessario. Sformare il budino su un piatto da portata e servirlo completamente ricoperto dalle scaglie di cioccolato.
BUDINO DI RICOTTA
Ingr. 450 gr. di ricotta 100 gr. di zucchero 40 gr. dì uvetta 3 tuorli 3 albumi montati a neve scorza giallo di un piccolo limone grattugiato 1/2 mis. di Rhum Tempo di preparazione Tm21 5 min. Forno 40 min. Mettere a bagno l'uvetta in una parte del Rhum. Montare gli albumi a neve e metterli da parte. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 1 min. vel. 8. Unire la ricotta: 40 sec. veL 6. Aggiungere l'uvetta ben strizzata e amalgamare bene. 50 sec. veL I. Unire delicatamente il Rhum rimasto, gli albumi montati a neve e la scorza grattugiata del limone: 20 sec. veL 1aiutandosi .con la spatola. Versare d composto in uno stampo per budino, ben imburrato e infarinato e cuocerlo in forno preriscaldato a 160° per 40 min. circa. A cottura ultimata sformare il budino ancora caldo, spolverizzarlo con zucchero a velo mischiato a un po' di cannella e servirlo sia caldo che freddo.

BUDINO DI MIRTILLI
Ingr. 500 gr. di mirtilli 170 gr. di zucchero 1/2 mis. di fecola 250 gr. di panna montata 1 cucchiaio di Whisky 1 mis. di acqua 1 pizzico di cannella Tempo di preparazione T3121 7 min. Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale mirtilli e cannella: 10 sec. vel. 4.

Aggiungere lo zucchero: 30 sec. vel. 6. Unire 1 mis. di acqua, la fecola e cuocere: 5 min. 8°° vel.4; il composto deve risultare liscio e omogeneo. Lasciare raffreddare, quindi incorporare delicatamente la panna montata e il whisky. Versare in uno stampo leggermente unto e metterlo in frigorifero servendolo dopo un'oretta, sformato su un piatto da portata guarnito con ciuffetti di panna e qualche mirtillo, a piacere

BUDINO DI CILIEGIE
Budino di ciliegie Dose per 6 persone Ingr. 600 gr. di ciliegie snocciolate 80 gr. di mollica di pane 70 gr. di burro morbido I 00 gr. di zucchero 3 albumi montati a neve 3 tuorli 100 gr. di latte 200 gr. di vino rosso 5 0 gr. di Kirsch Tempo di preparazione TH21 1 ora e 20 min. esec. In una ciotola mettere a macerare la mollica di pane nel latte. Montare a neve gli albumi e metterli da parte in frigorifero. Mettere nel boccale ciliegie, vino e 30 gr. di zucchero: 5 min. 80° vel. 1. Scolare il vino e tenerlo da parte cosi come le ciliegie. Inserire ora nel boccale, ben raffreddato, la mollica di pane ben strizzata, e il burro: 20 sec. veL4. Unire tuorli e lo zucchero rimasto: 1 min. vel. 4. Aggiungere le ciliegie, tenendone da parte 100 gr. per la salsina: 20 sec. vel. 4. Aggiungere delicatamente gli albumi. 30 sec. vel. I. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare, precedentemente imburrato, e disporlo nel Varoma. Inserire ora 1 It. di acqua nel boccale e portarla ad ebollizione: 8 min. 1OO°C vel 1. Quando l'acqua, bolle posizionare il Varoma e cuocere: 60 min. temp. Varoma vel. 1. Al termine togliere lo stampo e lasciarlo in frigorifero a raffreddare per almeno 3 ore. Nel frattempo preparare la salsina di ciliegie: inserire nel boccale le ciliegie tenute da parte e il Kirsch: 4 min. 8°° vel. 4. Quando il budino sarà ben freddo, sformarlo in un piatto rettangolare cospargerlo con la salsina e servirlo guarnito con rametti di ciliegie

BUDINO DI CAROTE
Dose per 4 persone Ingr. 600 gr. di carote di media misura 1 arancia 150 gr. di zucchero 1 cucchiaio di zucchero vanigliato 1/2 mis. di Grand Marnier 40 gr. di burro morbido 50 gr. di amaretti 50 gr. di mandorle pelate e tostate scagliette di cioccolato. Esec. Inserire nel boccale 500 gr. di acqua leggermente salata: 6 min. 100°C veL I. Nel frattempo pulire le carote, tagliarle per il lungo a bastoncino anche irregolari e disporli nel aroma. Quando l'acqua bolle, posizionare il Varoma sul coperchio: 20 min. temp. Varoma vel. I. Versare le carote cotte nel boccale asciutto, unire zucchero, zucchero vanigliato e scorza sottile d'arancia: 20 sec. vel 7. Raccogliere il composto con una spatola e cuocere: 20 min. IOO°C vel.2, tenendo il misurino inclinato. Versare il liquore in 4 coppette di cristallo, bagnare bene le pareti e versarlo nel boccale, al termine della cottura, con il burro e gli amaretti sbriciolati grossolanamente. 30 sec. vel. Turbo. Versare il composto nelle coppette, lasciarle raffreddare e poi rnetterle in Frigorifero per almeno 2 ore. Prima di servire, decorare ogni coppetta con scagliette di cioccolato e mandorle. Si può variare il sapore del budino mettendo un diverso liquore: Grappa, Kirsch, Whisky, ecc

CREPES ALLA MARMELLATA
Dose per 8 persone Ingr. 1 dose di impasto per crepes 100 gr. di marmellata di albicocche scorza gialla di 1/2 limone o arancia 50 gr. di zucchero 1/2 mis. di Brandy 2 cucchiai di acqua zucchero a velo a piacere Esec. Preparare le crepes e tenerle in caldo. Inserire nel boccale la scorza di limone (o di arancia) e lo zucchero: 10, sec. veL9. Unire l'acqua, la marmellata e cuocere: 3 min. 80° veL3. Aggiungere il Brandy ed amalgamarlo bene: 4 sec. vel.3. Spalmare questo composto sulle crepes, piegarle a ventaglio e disporle in un grande piatto. Al termine spolverizzarle con zucchero a velo e servirle calde. A piacere si può effettuare un flambé con zollette di zucchero bagnate di Cointreau e accese all' ultimo momento

CREPES
Dose per 30 crepes circa Ingr. 4 uova 25Ogr. di farina 500 gr. di latte 1 cucchiaino di zucchero 50 gr. di burro morbido o 1 cucchiaio di olio di semi di girasole 1 pizzico di sale Esec. Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 sec. vel. 4. Travasare il composto in una ciotola e lasciarlo riposare in

frigorifero per 30 mia. ca. Ungere di burro una piccola padella antiaderente e quando è ben calda aggiungere un mestolino d pastella. Far dorare le due parti e realizzare così tante piccole frittate sottili (crepes) da utilizzare nelle diverse preparazioni. I consigli di Daniela M.: Per delle crepes più leggere e per una dose inferiore a volte faccio la pastella con 3 uova, 75 gr. di farina, 150 gr. di latte, 30 gr. di burro fuso e il solito pizzico di sale.

CLAFOUTIS ALLE CILIEGIE
Dose per 6 persone Ingr. 10Ogr. di farina o maizena 100 gr. di zucchero 500 gr. di latte 2 uova 1 bustina di vanillina o scorza di limone 500 gr. di ciliegie Esec. Lavare le ciliegie, togliere il picciolo, snocciolarle e depone sul fondo di una pirofila imburrata. Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. veL turbo. Unire dal foro del coperchio, con lame in movimento veL4, le uova: 30 sec. veL 4. Aggiungere latte, farina e vanillina: 60 sec. veL4. Distribuire uniformemente il composto ottenuto sulle ciliegie. Cuocere in forno preriscaldato a 190° per 45 min. circa. Il clafoutis dovrà presentarsi ben dorato e uno stuzzicadenti infilato al centro dovrà uscire perfettamente asciutto. Sfornare, cospargerlo di zucchero a velo e servirlo tiepido. I consigli di Gianfranca S.: Questo dolce può essere fatto con qualsiasi tipo di frutta e può essere cotto anche a vapore nel Varoma sfruttando la cottura di una marmellata o quant'altro richieda una cottura di un'ora circa.

SOUFFLÉ AL COGNAC
Dose per 6 persone Ingr. 6 tuorli 6 albumi montati a neve 700 gr. di latte 90 gr. di zucchero 50 gr. di farina 4 cucchiai di Brandy 80 gr. di burro 50 gr. di fecola un pizzico di sale Esec. Inserire nel boccale il burro: 1 min. 50° veL I. Unire la farina e aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento veL 3, il latte: 5 min. 70° veL 3. Aggiungere zucchero, fecola e cognac: 30 sec. vel 3. Unire i tuorli e amalgamare bene: 30 sec. vel. 3 e mettere a raffreddare in una ciotola. Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma Quando il composto si sarà raffreddato, unire delicatamente gli albumi e versare il tutto in una pirofila da soufflé a bordi alti. Cuocere in forno preriscaldato a 180°per 15 min. e a 200 'per altri 15 min. circa. Durante la cottura dei soufflé.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO
Dose per 6 persone Ingr. 100 gr. di cioccolato fondente 300 gr. di latte 10Ogr. di farina 100 gr. di zucchero 4 tuorli 1 bustina di vanillina 3 albumi montati a neve 1 pizzico di sale 2 cucchiai di liquore a piacere facoltativo). Esec, Inserire nel boccale il cioccolato: 10 sec. vel.9 e fonderlo: 3 min. 50° veL4. Unire latte, farina, zucchero, vanillina sale e l'eventuale liquore. 5 min. 8O° vel.3. Togliere il boccale e lascialo intiepidire. Nel frattempo ungere e infarina una pirofila da soufflé (diam cm 16, alt cm 8). Riposizionare il boccale e unirei dal foro del coperchio con lame in movimento vetl6, i 4 tuorli, uno per volta: 10 sec. vel. 6, spatolando e mettere da parte. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente al composto. Versare d tutto in una pirofila e cuocere in forno preriscaldato a 16°'Per 10 min. e a I8O° Per altri 30 min. circa Servire il soufflé caldo nella pirofila di cottura accompagnato da panna montata.

SOUFFLÉ DI MANDORLE AL BRANDY
Dose per 6 persone. Ingr. 60 gr. di zucchero 4 tuorli 4 albumi montati a neve 50 gr. di farina 250 gr. di latte scorza di 1 limone scorza di 1 arancia 70 gr. di mandorle 1 mis. di Brandy una noce di burro. Esec. Mettere a macerare la scorza degli agrumi (solo la parte esterna, priva del bianco) nel Brandy per 2 ore. Inserire nel boccale latte, burro e farina. 5 min. 80° vel. 4 e mettere da parte. Lavare il boccale, asciugarlo bene e inserire le mandorle: 30 sec. da vel.3 a vel. turbo. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel.4, le scorze scolate dal Brandy30 sec. vel.4. Unire lo zucchero: 15 sec. vel.5 e quindi i tuorli ed il liquore: 40 sec. vel.5. Infine aggiungere la crema tiepida tenuta da parte: 40 sec. vel. 3 e versare il tutto in una ciotola. Montare a neve gli albumi e incorporarli delicatamente con frusta al composto. Imburrare e spolverizzare di zucchero uno stampo da soufflé, versarvi il composto e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20 min. e a 200°

per altri 20 min. circa. Sfornare il soufflé, spolverizzarlo con lo zucchero, bagnarlo con un poco di Brandy e portare subito in tavola.

GELATO AL CAFFÈ

ingredienti: 2 uova, 2 tuorli,200gr latte intero,200gr panna fresca, 100gr di caffè ristretto, 100 gr zucchero,1 bustina di vanillina,un pizzico di sale, 10 gr agaragar. Inserire nel boccale latte panna sale vanillina 7 min. 80°C vel 1 inserire con lame in movimento a vel 4 uova,tuorli,caffè zucchero e agaragar per7 min 70°C vel 4. fare congelare e dopo mantecare

GELATO ALLA FRUTTA CON YOGURT

Ingr: 100 g di zucchero, 10 cubetti di latte surgelato, 10 cubetti di yogurt surgelato, 10 fragole surgelate, 1\2 banana surgelata, una mela tagliata a pezzi e surgelata, un albume. Inserite lo zucchero nel boccale: 20 sec vel 9. unite tutti gli altri ingredienti: 30 sec vel 6 spatolando e 1 minuto vel 9

CREMA CAPRICCIOSA

Ingr. 500 gr di panna montata, 300 gr di lamponi freschi o congelati, 100 gr di zucchero al velo, 100 gr di meringa. Per guarnire : lamponi e panna montata. Esec. Lasciare macerare i lamponi con lo zucchero per 1/2 ora ca. Montare la panna. Aggiungere i lamponi con il loro sughetto e la meringa sbriciolata. Servirla ben fredda in coppette individuali, guarnire con i lamponi tenuti da parte e ciuffetti di panna. I consigli di Paola P.: Se volete fare le meringhe, eccovi la ricetta : Inserire nel boccale 100 gr di albumi e 30 gr di zucchero: 1 min. e 30 sec. 40° vel. 1. Posizionare la farfalla nel boccale : 15-18 min. vel. 2 fino a far risultare il composto ben sodo. In una placca da forno ricoperta di cartaforno, con il cucchiaino o una siringa, fare dei piccoli mucchietti distanziati fra loro. Cuocere in forno preriscaldato a 100° per ca. 35/40 minuti.

CREMA YOGURT ESOTICA

Dose per 8 persone. Ingr. 1 dose di crema pasticcera, 250 gr di yogurt bianco intero compatto, 1 mango o 1 banana, 2 kiwi, 2 fette di ananas, 1 cucchiaio di Cherry. Per guarnire : fettine di frutta, foglioline di menta. Esec. Preparare la crema pasticcera e farla raffreddare. Tagliare la frutta a piccoli dadi e irrorarla con lo Cherry . Quando la crema sarà fredda unire lo yogurt : 10 sec. vel. 2 e la frutta: 20 sec. vel. 3. Mettere il composto in coppette, farle raffreddare in frigorifero per 2 ore ca. Decorare con fettine di frutta e foglioline di menta

SEMIFREDDO AL LIMONE

Ingr. 6 tuorli 6 albumi montati a neve 200 gr. di zucchero a velo 400 gr. di panna montata scorza grattugiato di 2 limoni non trattati succo di 5 limoni 1 pizzico di sale Per servire scorzette di limone caramellate ciuffi di panna montata Esec. Montare gli alburni a neve con 50 gr. di zucchero. Travasarli in una ciotola e tenerli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale e lasciando la farfalla, inserire lo zucchero rimasto e i tuorli. 4 min. 50° vel. 2. Aggiungere la scorza grattugiata dei 2 limoni il sale e d succo di 5 limoni : 1 min. vel.2. Travasare d composto ottenuto in una ciotola piuttosto grande e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente. Montare la panna e quando il composto si sarà raffreddato, aggiungere delicatamente, prima gli albumi a neve, poi la panna mescolando con una frusta. Foderare bene con la pellicola trasparente uno stampo da plum-cake, (30 cm.) versarvi il composto, coprirlo e porlo nel congelatore per almeno 8 ore, prima di consumarlo, lasciarlo per 1 ora nel frigorifero. Al momento di servire, sformarlo, togliere delicatamente la pellicola e decorarlo con le scorzette caramellate e ciuffi di panna montata.

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE

Dose per 6 persone Ingr. 500 gr. di polpa di fragole 200 gr. di panna montata 200 gr. di zucchero succo di 1/2 limone Esec. Preparare la panna montata e tenerla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti. 1 min. vel. 4. Aggiungere delicatamente la panna tenuta

da parte e versare il composto in uno stampo da plum-cake, precedentemente unto. Riporre lo stampo in congelatore per almeno una notte e toglierlo 1/2 ora prima di servirlo decorato con ventaglietti di fragole e ciuffi di panna montata

SEMIFREDDO ALLE PESCHE

Dose per 6 persone Ingr. 50Ogr. di polpa di pesche 200 gr. di panna montata 200 gr. di zucchero sacco di 1/2 limone 8 amaretti sbriciolati Esec. Preparare la panna montata e tenerla da parte in frigorifero. Senza lavare d boccale, inserire tutti gli altri ingredienti 60 sec. vel. 8. Aggiungere delicatamente la panna tenuta da parte e versare d composto in uno stampo da plum-cake, precedentemente unto. Riporre lo stampo in congelatore per almeno una notte e toglierlo 1/2 ora prima di servirlo

SEMIFREDDO TORRONATO

Dose per 8 persone Ingr. 500 gr. di panno montata 3 uova 3 tuorli 200 gr di Marsala secco 200 gr. di zucchero I pizzico di sale 50 gr. di cioccolato fondente tritato 100 gr. di torrone tritato Esec. Preparare la panna montata e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire uova, zucchero, Marsala e il sale: 6 min. 70° vel. 3 e alla fine portare a vel. 8 per alcuni secondi. Versare la crema in una ciotola e quando sarà raffreddata, incorporare delicatamente il cioccolato e il torrone tritati, e la panna tenuta da parte. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare oppure ovale e porlo nel congelatore per almeno una notte. Sformarlo e servirlo guarnito con scagliette di cioccolato fondente e mandorle spezzettate a piacere

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE

Dose per 8 persone Ingr. 500 gr. di panna montata 3 uova intere 3 tuorli 200 gr. di Marsala secco 200 gr. di zucchero 1 pizzico di sale Esec. Preparare la panna montata e metterla da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire tutti gli altri ingredienti 6 min. 70° vel. 2 e alla fine portare lentamente a vel. 8 per alcuni secondi. Versare il composto in una ciotola e quando sarà raffreddato, incorporare delicatamente la panna tenuta da parte. Versare il composto ottenuto in uno stampo rettangolare oppure ovale e porlo nel congelatore per almeno una notte. Sformarlo e servirlo guarnito con scagliette di cioccolato fondente o amaretti sbriciolati o altro a piacere

CREPES ALLA CREMA GIANDUIA

Dose per 8 persone Ingr. 1 dose di impasto per crepes crema gianduia zucchero a velo Esec. Preparare le crepes. Spalmare la crema gianduia su ogni crepes, disporle su un piatto da forno e tenerle in caldo. Al momento di servire, spolverizzarle con lo zucchero a velo, spruzzarle con il Cointreau e fiammeggiare. I consigli di Daniela M.. Queste crépes sono ottime anche spolverizzate con nocciole tostate e tritate o arricchite con i pinoli all'interno. Le crépes, che sono sempre molto gradite, possono essere farcite anche con qualsiasi crema di quelle proposte nel relativo capitolo

CREPES ALLA CREMA PASTICCERA

Dose per 8 persone Ingr. I dose di impasto per crepes 1 dose di crema pasticcera Esec. Preparare le crepes. Preparare la crema pasticcera e lasciarla raffreddare. Spalmare le crepes con un cucchiaio di crema e ripiegarle in due. In una grossa pirofila, sciogliere una noce di burro, un po' di zucchero vanigliato e dare una spruzzata di Brandy. Adagiarvi una decina di crepes farcite e scaldare bene il tutto. Spolverizzare con altro zucchero vanigliato e servire. Proseguire allo stesso modo per le crepes rimaste. I consigli di M. Queste crépes si possono gustare anche fredde, irrorate con salsa di fragole o salsa al cioccolato

CREPES SUZETTE

Dose per 8 persone Ingr.1 dose di impasto per crepes 30 gr. di liquore all’ arancia Per la suzette :125 gr di burro morbido 125 gr. di zucchero scorza e succo di un'arancia non trattata Brandy Esec. Preparare le crepes, aggiungendo alla fine alla pastella il liquore all' arancia. Preparare la suzette:

Inserire nel boccale zucchero e scorza d'arancia. 20 sec. vel.turbo . Aggiungere burro e succo d'arancia: 25 sec. veL4. Farcire le crepes con la crema, ripiegarle in quattro e disporle in un piatto da portata ben caldo. Spolverizzare con zucchero a velo, irrorare con il Brandy e fiammeggiare. Servire subito col.. fuoco! I consigli di Adriana M.: Per una preparazione più leggera si può sostituire la suzette con 250 gr. di marmellata di albicocche fatta sciogliere a 80° con 4 cucchiai di liquore all' arancia

CREPES ALLA PANNA
Dose per 8 persone Ingr. 1 dose di impasto per crepes 1 00 gr. di mandorle spellate 300 gr. di panna 100 gr. di caramello Esec. Preparare le crepes. Inserire nel boccale il caramello, la panna e le mandorle: 1 min. 70° veL 6. Farcire le crepes con la crema ottenuta e servirle come sempre calde, spolverizzate con poco cacao amaro

CREPES AI FICHI
Dose per 8 persone Ingr. 1 dose di impasto per crépes 20 fichi freschi e buoni 100 gr. di Rhum o Grappa 60 gr di zucchero Esec. ,Preparare le crepes e tenerle in caldo. Inserire nel boccale Rhum, zucchero e i fichi puliti e divisi in quattro: 8 min. 8°° veL2, spatolando di tanto in tanto. Travasare in una ciotola e lasciare intiepidire. Farcire le crepes con i fichi, ripiegarle a ventaglio e disporle in una pirofila ben calda. Servirle tiepide irrorate col sughetto rimasto e cosparse di zucchero a velo

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI
Dose per 6 persone Ingr. 3 tuorli 3 albumi montati a neve 200 gr. di panna montata 100 gr. di zucchero 150 gr. di mascarpone 200 gr. di amaretti 1 mis. di liquore all'amaretto 1 pizzico di sale Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare a neve gli albumi, e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale gli amaretti. 5 sec. veL 6 e metterla da parte. Senza lavare il boccale inserire tuorli e zucchero: 30 sec. veL2. Aggiungere mascarpone, sale, amaretti tritati e il liquore: 30 sec. vel. 4, spatolando. Incorporare ora delicatamente al composto la panna montata e per ultimo gli albumi a neve aiutandosi con la spatola. Travasare il composto ottenuto in uno stampo da budino leggermente unto di olio e riporlo nel congelatore per almeno una notte. Toglierlo dal congelatore 1/2 ora prima di servirlo e decorarlo con amaretti interi e sbriciolati

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO
Dose per 8 persone Ingr. 25/30 savoiardi 100 gr. di cioccolato fondente 100 gr. di burro morbido 100 gr. di zucchero 3 tuorli 3 albumi montati a neve 2 mis. di Whisky Per decorare: 1/2 dose di crema pasticcera ciliegine condite vermicelli di cioccolato Esec. Inserire nel boccale il cioccolato. 30 sec. vel. turbo e metterlo da parte. Montare gli albumi a neve tenerli da parte in frigorifero. Senza lavare il boccale, inserire 1/2 mis. di Whisky. 5 min. 50° vel.2. Trascorsi 2 min., inserire dal foro del coperchio il cioccolato tritato e, alternativamente, cubetti di burro e cucchiai di zucchero, fino a d esaurimento degli ingredienti. Al termine della cottura, si otterrà una crema untuosa e brillante. Sempre a vel. 2, unire ora uno alla volta i tuorli. 40 sec. vel. 2. Travasare la crema ottenuta in una termina e lasciarla intiepidire. Diluire il Whisky rimasto con 4 cucchiaiate di acqua, inzuppare velocemente i savoiardi e con questi foderare uno stampo da plum-cake, ben imburrato. Unire delicatamente gli albumi alla crema di cioccolato tiepida e versare il tutto nello stampo foderato di biscotti. Ricoprire con i biscotti rimasti, sempre inzuppati nello sciroppo. Mettere sopra lo stampo un piatto e un peso e lasciarlo in frigorifero fino al giorno seguente. Preparare la crema pasticcera Al momento di servire passare il fondo dello stampo sotto un getto di acqua calda e sformarlo in un piatto da portata. Ricoprirlo con la crema pasticcerai decorarlo con ciliegine candite, vermicelli di cioccolato e servire

SEMIFREDDO AL CAFFÈ
Dose per 6 persone Ingr. 20 gr. di caffè liofilizzato 5 tuorli 5 albumi montati a neve 160 gr. di zucchero 300 gr. di panna montata. Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Inserire nel boccale tuorli e zucchero: 5 mia. 70° vel.3. Lasciare raffreddare e aggiungere il caffè. 1

min. vel.3 e far raffreddare. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 1, la panna a cucchiaiate e mettere da parte In una ciotola. Montare gli albumi a neve ben ferma, e aggiungerli delicatamente alla crema di caffè. Versare il tutto in uno stampo precedentemente bagnato e lasciarlo nel congelatore almeno per una notte. Toglierlo 1/2 ora prima di servirlo, sformarlo e decorarlo con fiocchetti di panna e chicchi di caffè.

SEMIFREDDO AL KIWI

Dose per 6 Persone Ingr. 2 kiwi 2 tuorli 100 gr. di zucchero 400 gr. di panna montata 9Ogr. di Marsala 60 gr. di Brandy. Esec. Posizionare la farfalla nel boccale e inserire tuorli e zucchero: 4 min. vel 3. Aggiungere dal foro del coperchio, con lame in movimento vel 2 il Marsala. - 7 min. 70° vel.2 e mettere da parte a raffreddare. Montare la panna , e al termine unire delicatamente a vel 1 lo zabaione: 20 sec. vel. 1. Versare il composto in uno stampo rettangolare (30 cm.), foderato di pellicola trasparente e metterlo nel congelatore per il tempo necessario e prima di servirlo, lasciarlo 1 ora nel frigorifero. Sbucciare i kiwi, affettarli bene, cospargerli con un poco di zucchero e irrorarli con il Brandy. Disporli sul fondo di coppette individuali completandole con palline di semifreddo e decorando con 1/2fettine di kiwi e ciuffetti di panna

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE

Dose per 8 persone Ingr. 30 savoiardi 1 dose di crema pasticcera 500 gr. di fragole lavate e asciugate Per lo sciroppo: 100 gr. di zucchero 150 gr. di acqua 100 gr. di Brandy o Maraschino Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e Brandy. Esec. 3 min. 1OO° veL 1 e metterlo da parte in una ciotola a raffreddare. Preparare la crema pasticcera, e lasciarla raffreddare. Pulire le fragole, te-nere da parte le più belle per la decorazione e le altre a pezzetti, unirle delicatamente alla crema pasticcerai Foderare uno stampo rotondo (diam. 22 cm.) con carta forno, facendo un disco per il fondo e una striscia per i bordi. Rivestire prima la base con savoiardi tagliati a misura e successivamente le pareti, sistemando i biscotti ben diritti, uno accanto all'altro, tenendo la parte bombata verso l'esterno. Con l'aiuto di una pennellessa inzuppare i 1 savoiardi con lo sciroppo tenuto da parte. Versare nello stampo metà del composto preparato, quindi coprire con savoiardi inzuppati nello sciroppo, unire l'altra parte del composto e terminare con un ulteriore strato di savoiardi inzuppati. Appoggiare sopra lo stampo un piatto e un peso e lasciare il dolce in frigorifero per almeno 12 ore. Al momento di servire, sformare la charlotte su un piatto da portata e decorarla con ciuffi di panna e fragole. 1 consigli di Gianfranca S. Questo dolce, io lo preparo anche con ananas o ciliegie e se vi sono bambini a astemi inzuppo i savoiardi nel latte. Per una preparazione decisamente estiva, si può sostituire la crema pasticcera con gelato alla vaniglia e ovviamente porre la charlotte ne congelatore.

CHARLOTTE ALLE NOCI

Dose per 8 persone Ingr. 30 biscotti savoiardi 200 gr. di noci 50 gr. di latte 50 gr. di burro morbido 2 tuorli 2 albumi montati a neve 200 gr. di zucchero Per lo sciroppo 150 gr. di acqua 150 gr. di Maraschino 100 gr. di zucchero Esec. Preparare lo sciroppo: Inserire nel boccale acqua, zucchero e Maraschino 3 min. IOO° veL 1 e mettere da parte lasciando raffreddare. Montare a neve gli albumi, e metterli da parte in frigorifero. Inserire nel boccale lo zucchero: 30 sec. veL Turbo. Con le lame in movimento a vel.8, aggiungere dal foro del coperchio le noci 30 sec. vel. turbo. Unire il latte e il burro: 1 min. veL3 e sempre con le lame in movimento, unire dal foro del coperchio i tuorli. 40 sec. veL3. Incorporare delicatamente al composto ottenuto, gli albumi a neve. Foderare uno stampo rotondo (diam. 22 cm.) con cartaforno, facendo un disco per il fondo e una striscia per i bordi. Rivestire prima la base con savoiardi tagliati a misura e successivamente le pareti, sistemando i biscotti ben diritti uno accanto all'altro, tenendo la parte bombata verso l' esterno. Con l'aiuto di una pennellessa inzuppare i savoiardi con lo sciroppo tenuto da parte. Versare nego stampo metà del composto preparato, quindi coprire con savoiardi inzuppati nello sciroppo, unire l'altra parte del composto e terminare con un ulteriore strato di savoiardi inzuppati Appoggiare sopra lo stampo un

piatto e un peso e lasciare in frigorifero per almeno 12 ore. Al momento di servire, sformare la charlotte su un piatto da portata e decorarla con ciuffi di panna e gherigli di noci.

CHARLOTTE SEMPLICE

Dose per 6 persone Ingr. 1 dose di pan di Spagna 100 gr. di marmellata di amarene 100 gr. di nocciole tritate 1 dose di Cremone Bimby Per lo sciroppo: 200 gr. di acqua 200 gr. di zucchero 1 mis. di Rhum 1 bustina di vanillina Esec. Preparare il pan di Spagna, cuocerlo in una tortiera rettangolare e tagliarlo a fette dello spessore di 1/2 cm. Preparare lo sciroppo, inserendo nel boccale tutti gli ingredienti. 4 min. IOO° vel 1 e metterlo da parte. Preparare il cremone Bimby. Mentre cuoce, rivestire internamente uno stampo per charlotte (cap. 2 It.) con cartaforno; disporre le fette di pari di Spagna sul fondo e sulle pareti dello stampo, sovrapponendole leggermente a raggio l'una all'altra, dal centro alle pareti. Bagnarle con lo sciroppo aiutandosi con una pennellessa. Disporre metà della crema ancora tiepida nello stampo, cospargere con il trito di nocciole, marmellata e 2 fette sbriciolate di pan di Spagna. Versarvi sopra la crema rimasta e Scoprire il tutto con altre fette di pan di Spagna imbevute nello sciroppo. Tenere in frigorifero per non meno di 3 ore, prima di servire. Sformare la charlotte su un piatto da portata, togliere la carta da forno e guarnire a piacere. Note : è possibile sostituire il pan di Spagna con ca. 300 gr di savoiardi.

TIRAMISÙ AL MASCARPONE

Dose per 8 persone 1 pan di Spagna 6 tuorli 6 albumi montati a neve 500 gr. di mascarpone 1/2 mis. di Rhum 200 gr. di zucchero a velo 50 gr. di cacao amaro 5 mis. di caffè ristretto Esec. Preparare il pan di Spagna, preferibilmente il giorno prima. Montare gli albumi a neve e al termine unire zucchero e tuorli, 2 min. veL3. Unire delicatamente mascarpone e Rhum. 20 sec. vel.2, aiutandosi con la spatola. Tagliare a fettine sottili il pan di Spagna, inzupparlo nel caffè e disporlo in una grande coppa, alternandolo con la crema al mascarpone. Continuare fino all' esaurimento degli ingredienti e terminare con la crema al mascarpone. Ricoprire con cacao amaro, fatto scendere da un colino e tenere in frigorifero fino al momento di servire.

TIRAMISÙ AL LIMONE

Dose per 6 persone 4 tuorli 4 albumi montati a neve 400 gr. di savoiardi 500 gr. di mascarpone 120 gr. di zucchero a velo 2 fialette di essenza di limone o 2 cucchiai di estratto di limone 5Ogr. di cioccolato bianco Per inzuppare: 500 gr. di acqua 120 gr. di zucchero 1/2 mis. di limoncello succo di 2 limoni Esec. Montare gli albumi a neve e al termine unite zucchero e tuorli. 2 min. vel.3. Unire delicatamente mascarpone e l'essenza di limone: 30 sec. vel.2, aiutandosi con la spatola e mettere da parte. Senza lavare il boccale preparare lo sciroppo: inserire acqua, zucchero e il succo di limone: 4 min. 50° vel.2 e 20 sec. prima del termine, unire il limoncello. Inzuppare i savoiardi nello sciroppo ottenuto, disporli in vassoio rettangolare, alternandoli con la crema al mascarpone. Continuare fino all' esaurimento degli ingredienti e terminare con la crema. Decorare la superficie con scagli di cioccolato bianco e foglie di limone. Riporlo in frigorifero ed attendere almeno 3 ore prima di servirlo.

TIRAMISÙ ALLO ZABAIONE

Dose per 8 persone Ingr. 1 dose di zabaione 400 gr. di savoiardi 300 gr. di panna montata 5 mis. di caffè ristretto 50 gr. di zucchero cacao amaro a piacere Esec. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Preparare lo zabaione e metterlo a raffreddare in un ciotola. Mettere il caffè in una fondina e zuccherarlo. Inzuppare veloce- mente i savoiardi nel caffè e disporli in modo regolare in un vassoio rettangolare (50 x 30 cm.). Incorporare la panna montata allo zabaione e ricoprire i savoiardi con il composto ottenuto e un poco di cacao. Continuare fino all' esaurimento degli ingredienti e terminare con la crema allo zabaione. Ricoprire con cacao amaro, fatto scendere da un colino e tenere in frigorifero fino al momento di servire.

SEMIFREDDO DELLA NONNA
Dose per 8 persone Ingr. 250 gr. di savoiardi 1 dose di crema inglese 60 gr. di cioccolato fondente 2 mis. di Marsala 1 mis. di acqua Esec. Inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 20 sec. vel 7 e metterlo da parte. Preparare la crema inglese,. Versarne una metà in una ciotola e a quella rimasta nel boccale aggiungere il cioccolato tritato: 1 min. 50° vel.3 e lasciarla nel boccale. Bagnare con il Marsala rimasto diluito con l' acqua, in una ciotola. Bagnare velocemente un savoiardo per volta nel Marsala e, con questi foderare bene il contenitore, prestando bene attenzione che non rimangano spazi vuoti. Versare uno strato di crema gialla , disporre uno strato di savoiardi inzuppati, versare ora la crema al cioccolato ed ancora savoiardi . Continuare così fino ad avere esaurito tutti gli ingredienti, terminando con uno strato di savoiardi . Lasciare in frigorifero per almeno una notte. Sformare il semifreddo in un piatto da portata rettangolare, decorarlo con panna e scagliette di cioccolato e servire

SEMIFREDDO AI FRUTTI DI BOSCO
Dose per 10 persone Ingr. 100 gr. di fragole 1 00 gr. di lamponi 100 gr. di more 100 gr. di ribes 100 gr. di mirtilli 150 gr. di zucchero 60 gr. di Kirsch 600 gr. di panna montata lingue di gatto o altri biscottini a piacere Esec. Lavare la frutta e mondarla di piccioli e rametti. Inserire nel boccale lo zucchero e tutti i frutti. 3 mia. 60° vel. 1 e lasciare raffreddare nel boccale. Quando il composto sarà freddo, frullarlo: 20 sec. vel. 7 e 1 min. vel turbo e mettere da parte la purea ottenuta. Montare la panna 6 e al termine unire delicatamente la purea di frutta: 20 sec. vel. 1. Irrorare uno stampo da budino con il Kirsch, versarvi il composto ottenuto e metterlo nel congelatore per il tempo necessario per rassodare bene. Toglierlo da congelatore e tenerlo in frigorifero per un'oretta prima di sformare il semifreddo ottenuto in un p" da portata Servirlo guarnito con frutti di bosco freschi e accompagnato da lingue di gatto. Il risultato è ottimo anche utilizzando una confezione di frutti di bosco surgelati.

SEMIFREDDO ALLE NOCI
Dose per 6 persone Ingr. 2 tuorli 2 albumi montati a neve 250 gr. di panna montata 100 gr. di zucchero vanigliato 100 gr. di gherigli di noce 100 gr. di cioccolato fondente 100 gr. di biscotti secchi 1 mis. di Rhum 1/2 mis. di acqua gherigli di noce interi per guarnire Esec. Sbriciolare i biscotti e metterli in una ciotola con il Rhum e l'acqua. Inserire nel boccale i gherigli di noce: 10 sec. vel. 8 e metterli da parte. Montare la panna e metterla da parte in frigorifero. Montare gli albumi a neve e metterli da parte in frigorifero. Posizionare la farfalla e inserire nel boccale uova e zucchero: 4 min. 50'° vel. 2 e lasciare raffreddare. Unire poi al composto i gherigli di noce e i biscotti macerati nel rhum: 30 sec. veL2-3, spatolando. Aggiungere, delicatamente, la panna montata e per ultimo gli albumi. 30 sec. vel. 2, aiutandosi con la spatola. Travasare il composto ottenuto in uno stampo da budino leggermente unto di olio e tenerlo nel congelatore per almeno una notte. Toglierlo dal congelatore e tenerlo in frigorifero per un' oretta prima di sformarlo in un piatto da portata. Preparare la copertura: inserire nel boccale il cioccolato a pezzi. 10 sec. vel. 7 e fonderlo: 2 min. 50° vel. 3. Guarnire il semifreddo con alcuni gherigli di noce interi e versarvi sopra qualche cucchiaiata del cioccolato sciolto. Riporlo nuovamente in frigorifero fino al momento di servire.

DIPLOMATICA AI MARRONI

Dose per 8 persone Ingr. 400 gr. di marroni glassati sbriciolati 400 gr. di panna montata 100 gr. di zucchero a velo 250 gr. di savoiardi Per lo sciroppo: 150 gr. di acqua 100 gr. di zucchero 100 gr. di brandy o altro liquore a piacere Per guarnire salsa al cioccolato 6 marron glacé interi Esec. Preparare lo sciroppo: inserire nel boccale acqua, zucchero e Brandy. 3 min. 100 'C veL 1 e metterlo in una ciotola a raffreddare. Preparare la crema chantilly, montando la panna con lo zucchero a velo, come da tic. pag. 6. Unire delicatamente alla panna i marroni sbriciolati. Inzuppare velocemente, uno alla volta3 i savoiardi nello sciroppo e, disponendoli verticalmente, foderare uno stampo da charlotte, unto di burro (diam. cm. 15, alt. cm. 20). Riempire l'interno dello stampo con la crema di g alternata ad altri savoiardi inzuppati, avendo cura che lo stampo sia riempito in modo uniforme e porlo in frigorifero per almeno una notte. Poco prima di servirla, sformare la charlotte in un piatto da portata, lapparla con la salsa al cioccolato e guarnirla con i marron glacé interi.

Bottom of Form 0